



---

## ELECTRIC COMBINATION LOWER OVEN

### Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: 1-800-253-1301.

or visit our website at...  
[www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)

In Canada call 1-800-807-6777 or visit our website at  
[www.whirlpoolappliances.ca](http://www.whirlpoolappliances.ca)

---

## FOURS ÉLECTRIQUES COMBINÉS - FOUR INFÉRIEUR

### Guide d'utilisation et d'entretien

Pour des questions à propos des caractéristiques, du fonctionnement/rendement, des pièces, des accessoires ou du service, composez le : 1-800-807-6777 ou visitez notre site Web [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca)

---

Table of Contents/Table des matières.....2

---

## TABLE OF CONTENTS

|   |    |
|---|----|
| OVEN SAFETY .....                       | 2  |
| ELECTRONIC OVEN CONTROL .....           | 4  |
| Display(s) .....                        | 4  |
| Start .....                             | 4  |
| Lower Oven Cancel .....                 | 4  |
| Clock .....                             | 4  |
| Tones .....                             | 5  |
| Fahrenheit and Celsius .....            | 5  |
| Timer .....                             | 5  |
| Control Lock .....                      | 5  |
| Oven Temperature Control .....          | 5  |
| OVEN USE .....                          | 6  |
| Aluminum Foil .....                     | 6  |
| Positioning Racks and Bakeware .....    | 6  |
| Bakeware .....                          | 6  |
| Meat Thermometer .....                  | 7  |
| Oven Vent .....                         | 7  |
| Baking and Roasting .....               | 7  |
| Broil Maxi/Econo .....                  | 7  |
| Convection Bake .....                   | 8  |
| Convection Roast (on some models) ..... | 9  |
| Convection Broil .....                  | 10 |
| Convect Full Meal .....                 | 10 |
| COnVECt Conversion .....                | 11 |
| Sabbath Mode .....                      | 11 |
| Proofing Bread .....                    | 12 |
| Timed Cooking .....                     | 12 |
| OVEN CARE .....                         | 13 |
| Self-Cleaning Cycle .....               | 13 |
| General Cleaning .....                  | 14 |
| Oven Lights .....                       | 15 |
| Oven Door .....                         | 15 |
| TROUBLESHOOTING .....                   | 16 |
| ASSISTANCE OR SERVICE .....             | 17 |
| WARRANTY .....                          | 18 |

## TABLE DES MATIÈRES

|   |    |
|---|----|
| SÉCURITÉ DU FOUR .....  | 19 |
| COMMANDÉE DE FOUR ÉLECTRONIQUE .....                          | 20 |
| Afficheur(s) .....  | 20 |
| Mise en marche .....  | 20 |
| Annulation du four inférieur .....                            | 20 |
| Horloge .....   | 20 |
| Signaux sonores .....   | 21 |
| Fahrenheit et Celsius .....                                   | 21 |
| Minuterie .....   | 21 |
| Verrouillage des commandes .....                              | 21 |
| Commande de température du four .....                         | 21 |
| UTILISATION DU FOUR .....                                     | 22 |
| Papier d'aluminium .....                                      | 22 |
| Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson ..... | 22 |
| Ustensiles de cuisson .....                                   | 23 |
| Thermomètre à viande .....                                    | 23 |
| Évent du four .....   | 23 |
| Cuisson au four et rôtissage .....                            | 23 |
| Cuisson au gril maximum et économique .....                   | 24 |
| Cuisson au four par convection .....                          | 25 |
| Rôtissage par convection .....                                | 25 |
| Cuisson au gril par convection .....                          | 26 |
| Repas complet par convection .....                            | 26 |
| Conversion de la température de convection .....              | 27 |
| Mode Sabbath .....  | 28 |
| Levée du pain .....   | 29 |
| Cuisson minutée .....   | 29 |
| ENTRETIEN DU FOUR .....                                       | 30 |
| Programme d'autonettoyage (sur certains modèles) .....        | 30 |
| Nettoyage général .....                                       | 31 |
| Lampes du four .....  | 32 |
| Porte du four .....   | 32 |
| DÉPANNAGE .....   | 33 |
| ASSISTANCE OU SERVICE .....                                   | 34 |
| WHIRLPOOL CORPORATION .....                                   | 35 |

## OVEN SAFETY

### Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

**! DANGER**

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

**! WARNING**

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**WARNING:** To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the oven, follow basic precautions, including the following:

- Proper Installation – Be sure the oven is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Oven for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where oven is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the oven.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the oven.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the oven unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in Oven – Flammable materials should not be stored in an oven.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.

- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the oven may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

## For self-cleaning ovens:

- Do Not Clean Door Gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils.

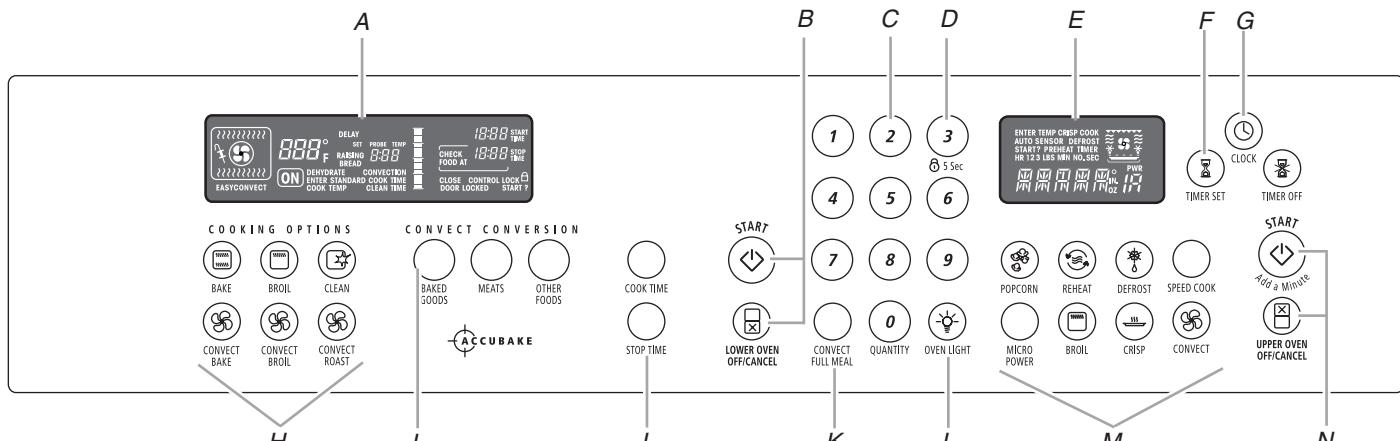
## SAVE THESE INSTRUCTIONS

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm, and requires businesses to warn of potential exposure to such substances.

**WARNING:** This product contains a chemical known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.

This appliance can cause low-level exposure to some of the substances listed, including benzene, formaldehyde, carbon monoxide, and toluene.

# ELECTRONIC OVEN CONTROL



A. Lower oven display  
 B. Lower oven start and cancel  
 C. Number pads  
 D. Control lock  
 E. Upper oven display, time of day/timer display

F. Timer  
 G. Clock  
 H. Lower oven setting selectors  
 I. Convect conversion  
 J. Timed cooking

K. Convect full meal  
 L. Lower oven light  
 M. Upper oven control (see separate Use and Care Guide)  
 N. Upper oven start and cancel

## Display(s)

When power is first supplied to the appliance, everything on the display(s) will light up for 5 seconds. Then, "PF id = 27" or "PF id = 30" will appear. Touch LOWER OVEN OFF/CANCEL or UPPER OVEN OFF/CANCEL to clear display(s).

Any other time "PF id = 27" or "PF id = 30" appears, a power failure occurred. Touch LOWER OVEN OFF/CANCEL or UPPER OVEN OFF/CANCEL and reset the clock if needed.

### Lower Oven Display (combination oven models)

When the lower oven is in use, this display shows the lower oven temperature, heat source(s) and start time.

During lower oven Timed Cooking, this display also shows a vertical bar and minute time countdown and the stop time (if entered).

If "Err" appears on the display, an invalid pad was touched. Touch LOWER OVEN OFF/CANCEL or UPPER OVEN OFF/CANCEL and retry the entry.

When the lower oven is not in use, this display is blank.

### Upper Oven Display (combination oven models), Display (single oven models)

When the upper oven or single oven is in use, this display shows the upper oven or single oven heat source(s), cooking power, quantities, weights and/or help prompts.

If "RETRY" flashes on the display for 1 second, an invalid pad was touched. Retry the entry.

When the upper oven or single oven is not in use, this display shows the time of day or Timer countdown.

## Start

The START pad begins any lower oven function except the Timer. If not pressed within 5 seconds after pressing a pad, "START?" will appear on the lower oven display as a reminder. If not pressed within 4 minutes after pressing a pad, the oven display will return to inactive mode (blank) and the programmed function will be canceled.

## Lower Oven Cancel

The LOWER OVEN OFF/CANCEL pad stops any lower oven function except for the Clock, Timer and Control Lock.

The cooling fan may continue to operate even after LOWER OVEN OFF/CANCEL is pressed depending on the oven temperature.

## Clock

This is a 12-hour clock and does not show a.m. or p.m.

### To Set:

Before setting, make sure the ovens, Timer and Timed Cooking are off.

1. Touch CLOCK.
2. Touch the number pads to set the time of day.
3. Touch CLOCK.

**To remove the time of day from the display:** Touch and hold CLOCK for 5 seconds.

**To return the time of day to the display:** Touch CLOCK. The time should not have to be reset.

## Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

### One tone

- Valid pad touch
- Oven is preheated
- Function has been entered

### Three tones

- Invalid pad touch

### Four tones

- End of cycle
- Reminder, repeating each minute after the end-of-cycle tones

### All Tones (combination oven models only)

All of the above tones are preset on, but can be turned off.

**To Turn Off/On:** Touch and hold STOP TIME for 5 seconds. A tone will sound, and "Snd off" will appear on the lower oven display for 3 seconds. Repeat to change back to "Snd on."

### Tone Volume

The volume is preset at high, but can be changed to low.

**To Change:** Touch and hold the number pad "7" for 5 seconds. A tone will sound, and "Snd Lo" will appear on the lower oven display for 3 seconds. Repeat to change back to "Snd Hi."

### Reminder tones

The Timer and Timed Cooking reminder tones are preset on, but can be turned off. Reminder tones do not include end-of-cycle tones. On combination oven models, if "All Tones" have been turned off, the reminder tones cannot be independently turned on.

### Timer

**To Turn Tones Off/On:** Touch and hold TIMER SET until a tone sounds. Repeat to turn back on.

### Timed Cooking (combination oven models only)

**To Turn Tones Off/On:** Touch and hold COOK TIME until a tone sounds and the lower oven display returns to inactive mode (blank). Repeat to turn back on.

## Fahrenheit and Celsius

The temperature is preset in Fahrenheit; however, it can be changed to Celsius.

**To Change:** Press and hold BROIL for 5 seconds. Depending on your model, a tone will sound and "C°" or "C" will appear on the display for 3 seconds, or until you press CANCEL. Repeat to change back to Fahrenheit.

When in Fahrenheit, "°F" follows the oven temperature.

When in Celsius, only "°" follows the oven temperature.

## Timer

The Timer can be set in minutes and seconds or hours and minutes, and counts down the set time. The Timer does not start or stop the oven.

### To Set:

1. Touch TIMER SET. Touch again to switch between MIN/SEC and HR/MIN. If no action is taken after 1 minute, the display will return to the time of day mode.
2. Touch the number pads to set length of time.
3. Touch TIMER SET. If not touched within 5 seconds, the display will return to the time of day mode and the programmed function will be canceled.

When the set time ends, if enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.

4. Touch TIMER OFF anytime to cancel the Timer and/or stop reminder tones. Remember, touching the UPPER OVEN OFF/CANCEL will turn the respective oven(s) off.

The time can be reset during the countdown by repeating the above steps.

## Control Lock

The Control Lock shuts down the control panel pads to avoid unintended use of the oven(s).

When the control is locked, only the CLOCK, START, TIMER SET and TIMER OFF pads will function.

The Control Lock is preset unlocked, but can be locked.

**To Lock/Unlock Control:** Before locking, make sure the oven(s), Timer and Timed Cooking are off. Touch and hold the number pad 3 CONTROL LOCK until "CONTROL LOCK" and a picture of a lock appear on the display, about 3 seconds. Repeat to unlock and remove "CONTROL LOCK" from the display.

## Oven Temperature Control

**IMPORTANT:** Do not use a thermometer to measure oven temperature because opening the oven door and element or burner cycling may give incorrect readings.

The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature calibration can be adjusted. It can be changed in Fahrenheit or Celsius.

A minus sign means the oven will be cooler by the displayed amount. The absence of a sign means the oven will be warmer by the displayed amount. Use the following chart as a guide.

| ADJUSTMENT °F<br>(ADJUSTMENT °C) | COOKS FOOD         |
|----------------------------------|--------------------|
| 5° to 10°F (3° to 6°C)           | ...a little more   |
| 15° to 20°F (9° to 12°C)         | ...moderately more |
| 25° to 35°F (15° to 21°C)        | ...much more       |
| -5° to -10°F (-3° to -6°C)       | ...a little less   |
| -15° to -20°F (-9° to -12°C)     | ...moderately less |
| -25° to -35°F (-15° to -21°C)    | ...much less       |

## To Adjust Oven Temperature Calibration:

1. Press and hold BAKE until the lower oven display shows the current calibration, for example, "0° CAL COOK TEMP," if not yet adjusted or about 5 seconds.
2. Press BAKE to increase and BROIL to decrease the temperature in 5°F (3°C) amounts. The adjustment can be set between 35°F (21°C) and -35°F (-21°C).
3. Press START.

## OVEN USE

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled.

**IMPORTANT:** The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

### Aluminum Foil

**IMPORTANT:** This oven uses a hidden bake element under the oven liner. To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil, liners or cookware.

- For best cooking results, do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least  $\frac{1}{2}$ " (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

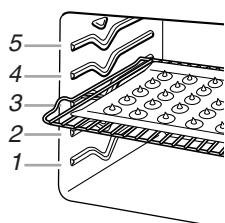
### Positioning Racks and Bakeware

**IMPORTANT:** To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

#### RACKS

- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift out. Use the following illustration and charts as a guide.



### Traditional Cooking

| FOOD  | RACK POSITION |
|---|---------------|
| Large roasts, turkeys, angel food, bundt and tube cakes, quick breads, pies | 1 or 2        |
| Yeast breads, casseroles, meat and poultry                                  | 2             |
| Cookies, biscuits, muffins, cakes   | 2 or 3        |

### Convection Cooking

| FUNCTION                      | NUMBER OF RACKS USED | RACK POSITION(S) |
|-------------------------------|----------------------|------------------|
| Convection baking or roasting | 1                    | 1, 2 or 3        |
| Convection baking             | 2                    | 2 and 4          |
| Convection baking             | 3                    | 1, 3 and 5       |
| Convection Roast              | 1                    | 1, 2 or 3        |
| Convection Broil              | 1                    | 3 or 4           |

### BAKEWARE

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

| NUMBER OF PAN(S) | POSITION ON RACK  |
|------------------|---|
| 1                | Center of rack.   |
| 2                | Side by side or slightly staggered.   |
| 3 or 4           | Opposite corners on each rack. Make sure that no bakeware piece is directly over another. |

### Bakeware

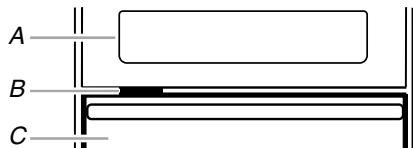
The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer's recommendations and use the bakeware size recommended in the recipe. Use the following chart as a guide.

| BAKEWARE/RESULTS   | RECOMMENDATIONS   |
|--|---|
| <b>Light colored aluminum</b>  | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Use temperature and time recommended in recipe.</li></ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>■ Light golden crusts</li><li>■ Even browning</li></ul>    |   |
| <b>Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish</b>                   | <ul style="list-style-type: none"><li>■ May need to reduce baking temperatures slightly.</li><li>■ Use suggested baking time.</li><li>■ For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe.</li><li>■ Place rack in center of oven.</li></ul> |
| <b>Insulated cookie sheets or baking pans</b>  | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Place in the bottom third of oven.</li><li>■ May need to increase baking time.</li></ul>  |
| <b>Stainless steel</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>■ May need to increase baking time.</li></ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>■ Light, golden crusts</li><li>■ Uneven browning</li></ul> |   |
| <b>Stoneware/Baking stone</b>  | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Follow manufacturer's instructions.</li></ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>■ Crisp crusts</li></ul>                                   |   |
| <b>Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>■ May need to reduce baking temperatures slightly.</li></ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>■ Brown, crisp crusts</li></ul>                            |   |

## Meat Thermometer

On models without a temperature probe, use a meat thermometer to determine whether meat, poultry and fish, are cooked to the desired degree of doneness. The internal temperature, not appearance, should be used to determine doneness. A meat thermometer is not supplied with this appliance. Follow manufacturer's directions for using a meat thermometer.

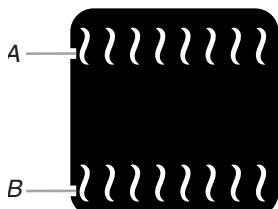
## Oven Vent



A. Upper oven  
B. Oven vent  
C. Lower oven

The oven vent should not be blocked or covered since it allows the release of hot air and moisture from the oven. Blocking or covering vents will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Do not set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vent.

## Baking and Roasting



A. Broil elements  
B. Bake element (hidden in floor panel)

## ACCUBAKE® Temperature Management System

(on some models)

The ACCUBAKE® system electronically regulates the oven heat levels during preheat and bake to maintain a precise temperature range for optimal cooking results. The bake and broil elements cycle on and off in intervals. This feature is automatically activated when the oven is in use.

The bake element is hidden under the floor of the oven, separated from spills and drips

If the lower oven door is opened during baking or roasting, the broil elements will turn off immediately and the bake element will turn off in 2 minutes. They will come back on once the door is closed.

## To Bake or Roast:

Before baking and roasting, position the racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section. When roasting, it is not necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless recommended in the recipe.

### 1. Press BAKE.

Press the number pads to enter a temperature other than 350°F (177°C). The bake range can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).

### 2. Press START.

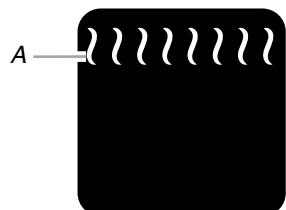
"Lo°" will appear on the lower oven display if the actual oven temperature is under 170°F (77°C).

When the actual oven temperature reaches 170°F (77°C), the lower oven display will show the temperature increasing in 5° increments.

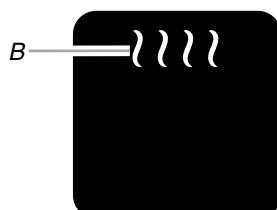
When the set temperature is reached, if enabled, one tone will sound.

### 3. Press LOWER OVEN OFF/CANCEL when finished cooking.

## Broil Maxi/Econo



A. Broil maxi



B. Broil econo

Broiling uses direct radiant heat from the broil element(s) to cook food. During maxi broiling, both the inner and outer broil elements heat. During econo broiling, only the inner broil element heats. The element(s) cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature.

If the lower oven door is opened during broiling, the broil element(s) will turn off immediately and come back on once the door is closed.

- For best results, use a broiler pan and grid. They are designed to drain juices and help avoid spatter and smoke. If you would like to purchase a broiler pan one may be ordered. See "Assistance or Service" section to order. Ask for Part Number 4396923.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

## To Broil:

Before broiling, position rack according to the Broiling Chart.

When broiling, changing the temperature allows more precise control. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

Position food on the grid in the broiler pan, then place it in the center of the oven rack with the longest side parallel to the door. It is not necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless recommended in the recipe.

Close the door.

**1. Press BROIL.**

Once for Maxi, twice for Econo.

Press the number pads to enter a temperature other than 500°F (260°C). The broil range can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).

**2. Press START.**

The set oven temperature will appear on the lower oven display until the oven is turned off.

**3. Press LOWER OVEN OFF/CANCEL when finished cooking.**

**BROILING CHART**

For best results, place food 3" (7 cm) or more from the broil elements, rack position 4 is recommended. For diagram, see the "Positioning Racks and Bakeware" section.

A temperature of 500°F (260°C) is recommended.

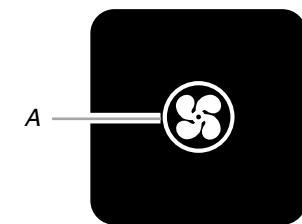
Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual foods and tastes.

| FOOD  | COOK TIME<br>minutes |
|---|----------------------|
| <b>Beef</b>   |                      |
| Steak<br>1" to 1 1/4"<br>(2.5 cm to 3 cm) thick         |                      |
| medium-rare   | 12-14                |
| medium  | 14-16                |
| well-done   | 18-22                |
| <b>Pork</b>   |                      |
| Pork chops<br>1" (2.5 cm) thick                         |                      |
| medium  | 16-18                |
| <b>Lamb</b>   |                      |
| Lamb chops<br>1" (2.5 cm) thick                         |                      |
| medium-rare   | 10-12                |
| medium  | 11-13                |
| <b>Ground Meats</b>                                     |                      |
| Ground beef, pork or lamb patties<br>3/4" (2 cm) thick* |                      |
| well-done   | 16-18                |
| <b>Chicken</b>  |                      |
| Chicken<br>bone-in pieces (2" to 2 1/2", 5 to 6.3 cm)   | 25-35                |
| boneless pieces (4 oz., 113 g)                          | 12-15                |
| <b>Fish</b>   |                      |
| Fish<br>1/2" to 3/4"<br>(1.25 to 2 cm) thick            | 6-9                  |

\*Place up to 12 patties, equally spaced, on broiler grid.

**Convection Bake**

(on some models)



A. Convection element heat and fan

Convection baking can be used for baking delicate cakes and pastries, as well as foods on multiple racks. It is helpful to stagger items on the racks to allow a more even flow of heat. If the oven is full, extra cooking time may be needed.

When cooking an oven meal with several different types of foods, be sure to select recipes that require similar temperatures. Cookware should sit in the oven with at least 1" (2.5 cm) of space between the cookware and the sides of the oven.

During convection baking preheat, the convection and broil elements and the bake element all heat the oven cavity. After preheat, the convection element and the bake element will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan constantly circulates the hot air.

If the oven door is opened during convection baking or preheating, the broil and convection element and fan will turn off immediately. They will come back on once the door is closed.

- Reduce recipe temperature 25°F (14°C). The cook time may need to be reduced also.

**To Convection Bake:**

Before convection baking, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section. When using 2 racks, place on guides 2 and 4. When using 3 racks, place on guides 1, 3 and 5.

**1. Press CONVECT BAKE.**

Press the number pads to enter a temperature other than 325°F (163°C). The convection bake range can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).

**2. Press START.**

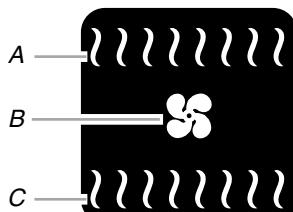
"Lo" will appear on the oven display if the actual oven temperature is under 170°F (77°C).

When the actual oven temperature reaches 170°F (77°C), the oven display will show the oven temperature increasing in 5°F increments.

When the set temperature is reached, if on, 1 tone will sound.

**3. Press LOWER OVEN OFF/CANCEL when finished cooking.**

## Convection Roast (on some models)



A. Broil heat  
B. Convection fan  
C. Bake heat

Convection roasting can be used for roasting meats and poultry, or for baking yeast breads and loaf cakes using a single rack. During convection roasting, the bake and broil elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan constantly circulates the hot air.

If the oven door is opened during convection roasting, the broil element and fan will turn off immediately and the bake element will turn off in 2 minutes. They will come back on once the door is closed.

- Reduce recipe temperature 25°F (14°C). The cook time may need to be reduced also.

### To Convection Roast:

Before convection roasting, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section. It is not necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless recommended in the recipe.

For best results, it is recommended you use a roasting rack when Convection Roast. This allows air to circulate completely around all surfaces of the food. If you would like to purchase a Broiler Pan/Roasting Rack Kit, it may be ordered. See "Assistance or Service" section to order. Ask for Part Number W10123240.

#### 1. Press CONVECT ROAST.

Press the number pads to enter a temperature other than 300°F (149°C). The convection roast range can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).

#### 2. Press START.

"Lo°" will appear on the oven display if the actual oven temperature is under 170°F (77°C).

When the actual oven temperature reaches 170°F (77°C), the oven display will show the oven temperature increasing in 5°F increments.

When the set temperature is reached, if on, 1 tone will sound.

#### 3. Press LOWER OVEN OFF/CANCEL when finished cooking.

### CONVECTION ROASTING CHART

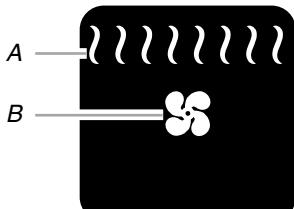
| FOOD/RACK POSITION               | COOK TIME (min. per 1 lb [454 g]) | OVEN TEMP.    | INTERNAL FOOD TEMP.     |
|----------------------------------|-----------------------------------|---------------|-------------------------|
| <b>Beef, Rack Position 2</b>     |                                   |               |                         |
| <b>Rib Roast</b>                 |                                   |               |                         |
| rare                             | 20-25                             |               | 140°F (60°C)            |
| medium                           | 25-30                             | 300°F (149°C) | 160°F (71°C)            |
| well-done                        | 30-35                             |               | 170°F (77°C)            |
| <b>Rib Roast (boneless)</b>      |                                   |               |                         |
| rare                             | 22-25                             |               | 140°F (60°C)            |
| medium                           | 27-30                             | 300°F (149°C) | 160°F (71°C)            |
| well-done                        | 32-35                             |               | 170°F (77°C)            |
| <b>Rump, Sirloin Tip Roast</b>   |                                   |               |                         |
| rare                             | 20-25                             |               | 140°F (60°C)            |
| medium                           | 25-30                             | 300°F (149°C) | 160°F (71°C)            |
| well-done                        | 30-35                             |               | 170°F (77°C)            |
| <b>Meat Loaf</b>                 | 20-25                             | 325°F (163°C) | 165°F (74°C)            |
| <b>Veal, Rack Position 2</b>     |                                   |               |                         |
| <b>Loin, Rib, Rump Roast</b>     |                                   |               |                         |
| medium                           | 25-35                             | 325°F (163°C) | 160°F (71°C)            |
| well-done                        | 30-40                             |               | 170°F (77°C)            |
| <b>Pork, Rack Position 2</b>     |                                   |               |                         |
| <b>Loin Roast (boneless)</b>     | 30-40                             | 325°F (163°C) | 160°F-170°F (71°C-77°C) |
| <b>Shoulder Roast</b>            | 35-40                             | 325°F (163°C) | 160°F-170°F (71°C-77°C) |
| <b>Ham, Rack Position 2</b>      |                                   |               |                         |
| <b>Fresh (uncooked)</b>          | 25-35                             | 300°F (149°C) | 160°F (71°C)            |
| <b>Fully Cooked</b>              | 15-20                             | 300°F (149°C) | 160°F (71°C)            |
| <b>Lamb, Rack Position 2</b>     |                                   |               |                         |
| <b>Leg, Shoulder Roast</b>       |                                   |               |                         |
| medium                           | 25-30                             | 300°F (149°C) | 160°F (71°C)            |
| well-done                        | 30-35                             |               | 170°F (77°C)            |
| <b>Chicken*, Rack Position 2</b> |                                   |               |                         |
| <b>Whole</b>                     |                                   |               |                         |
| 3-5 lbs (1.5-2.2 kg)             | 20-25                             | 325°F (163°C) | 180°F (82°C)            |
| 5-7 lbs (2.2-3.1 kg)             | 15-20                             | 325°F (163°C) | 180°F (82°C)            |

| FOOD/RACK POSITION                              | COOK TIME (min. per 1 lb [454 g]) | OVEN TEMP.    | INTERNAL FOOD TEMP. |
|---|-----------------------------------|---------------|---------------------|
| <b>Turkey*, Rack Positions 1 or 2</b>           |                                   |               |                     |
| 13 lbs and under (5.85 kg)                      | 10-15                             | 300°F (149°C) | 180°F (82°C)        |
| Over 13 lbs (5.85 kg)                           | 10-12                             | 300°F (149°C) | 180°F (82°C)        |
| <b>Cornish Game Hens*, Rack Position 2 or 3</b> |                                   |               |                     |
| 1-1.5 lbs (0.5-0.7 kg)                          | 50-60                             | 325°F (163°C) | 180°F (82°C)        |

\*Do not stuff poultry when convection roasting.

### Convection Broil

(on some models)



A. Broil heat  
B. Convection fan

During convection broiling, the broil elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan constantly circulates the hot air.

The temperature is preset at 450°F (232°C), but can be changed to a different temperature. Cooking times will vary depending on the rack position and temperature and may need to be adjusted.

If the oven door is opened during convection broiling, the broil elements and fan will turn off immediately. They will come back on once the door is closed.

#### To Convection Broil:

Before convection broiling, see "Broil Maxi/Econo" section for general broiling guidelines. Position rack.

Allow the oven to preheat for 5 minutes. Position food on the unheated grid on the broiler pan, then place it in the center of the oven rack with the longest side parallel to the door.

Close the door.

#### 1. Press CONVECT BROIL.

Press the number pads to enter a temperature other than 450°F (232°C). The convection broil range can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).

#### 2. Press START.

The set oven temperature will appear on the oven display until oven is turned off.

#### 3. Press LOWER OVEN OFF/CANCEL when finished cooking.

### Convect Full Meal

(on some models)

Convect Full Meal lets you choose from 11 preset cooking cycles. A single pad includes an oven setting, an oven temperature, and a cook time or probe temperature. One pad is changeable to allow you to set your own cycle and save it for future use. Use the following chart as a guide.

- All food should be at refrigerator or room temperature before placing in the oven. These settings and times are not for frozen foods.
- Always check for doneness of meats and poultry with a meat thermometer. Test other foods for doneness by checking color and texture.

| PAD/ OVEN SETTING     | OVEN TEMP.    | COOK TIME or PROBE TEMP. | FOOD or MEAL  |
|-----------------------|---------------|--------------------------|---|
| 1<br>Convection Bake  | 325°F (163°C) | 1 hr.                    | Meat loaf, baked potatoes, pineapple upside down cake     |
| 2<br>Convection Roast | 325°F (163°C) | 1 hr. 30 min.            | Turkey breast, stuffing casserole, peach crisp            |
| 3<br>Convection Roast | 350°F (177°C) | 40 min.                  | Stuffed pork chops, baked winter squash, bread pudding    |
| 4<br>Convection Bake  | 375°F (191°C) | 45 min.                  | Oven fried chicken pieces, scalloped potatoes, cherry pie |
| 5<br>Convection Bake  | 425°F (218°C) | 20 min.                  | Baked salmon steaks, roasted vegetable wedges, biscuits   |
| 6<br>Convection Roast | 325°F (163°C) | 140°F (60°C)             | Beef, rare  |
| 7<br>Convection Roast | 325°F (163°C) | 155°F (68°C)             | Beef, medium or pork                                      |
| 8<br>Convection Roast | 325°F (163°C) | 165°F (74°C)             | Beef, well-done   |
| 9<br>Convection Roast | 300°F (149°C) | 135°F (56°C)             | Pot roast (3 lbs [1.4 kg]) with vegetables                |
| 0<br>Convection Bake  | 325°F (163°C) | 160°F (71°C)             | Casseroles  |

#### To Use:

Before using Convect Full Meal, place food in oven. If temperature probe is required, insert probe into food and plug probe into jack. See "Temperature Probe" section for diagram.

#### 1. Press CONVECT FULL MEAL.

#### 2. Press pad from chart.

For example, number pads 1 to 0 or CONVECT FULL MEAL.

**3. Press START.**

The start time, stop time, vertical bar countdown and minute time countdown will appear on the oven display. The stop time will not appear if not set in the changeable cycle.

When the cycle ends, "End" will appear in the oven display. If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.

**4. Press LOWER OVEN OFF/CANCEL or open the oven door when finished cooking to clear the display.**

**To Set Cycle:**

Before setting a cycle, start with the meat or main dish temperature and cook time. Choose baked goods with an oven temperature similar to those of the meat or main dish. Temperatures ranging from plus or minus 25°F to 50°F (14°C to 28°C) and cook times ranging from plus or minus 10 to 15 minutes are acceptable. Choose vegetables and fruits last.

- 1. Press CONVECT FULL MEAL.**
- 2. Press any oven setting pad, for example BAKE.**
- 3. Press number pads to enter oven temperature.**
- 4. Press COOK TIME.**
- 5. Press number pads to enter length of time to cook in hours and minutes**  
**OR**  
Press 0 to do untimed cooking.
- 6. Press CONVECT FULL MEAL to save**  
**OR**  
Press START to save and immediately begin cycle.

### Convect Conversion

Convection temperatures and times differ from those of standard cooking. The oven can automatically reduce standard recipe temperatures and times for convection cooking.

The conversion may not be exact because foods are grouped in general categories. To ensure optimal cooking results, the oven will prompt a food check at the end of non-delayed Timed Cooking. Use the following chart as a guide.

| SETTING     | FOODS   |
|-------------|---|
| BAKED GOODS | Biscuits, Breads: quick and yeast, Cakes: layer and angel food, Casseroles: including frozen entrées and soufflés, Cookies, Fish                                  |
| MEATS       | Baked potatoes, Chicken: whole and pieces, Meat loaf, Roasts: pork, beef and ham<br><br>Turkey and large poultry are not included because their cook time varies. |
| OTHER FOODS | Convenience foods: french fries, nuggets, fish sticks, pizza, Pies: fruit and custard   |

**To Use:**

Before using convection temperature conversion for BAKED GOODS and OTHER FOODS, allow the oven to preheat before placing food in the oven.

- 1. Press BAKED GOODS, MEATS or OTHER FOODS.**
- 2. Press the number pads to enter the standard cook temperature.**
- 3. Press the number pads to enter the standard cook time.**

**4. Press START.**

"CHECK FOOD AT" and the stop time will appear on the lower oven display.

When the stop time is reached, end-of-cycle tones will sound if enabled. Open the door and check food.

- 5. Press LOWER OVEN OFF/CANCEL if food is done to taste.**  
**or**
- 6. Close the door to continue cooking.**

**To Delay Start:**

### WARNING

#### Food Poisoning Hazard

**Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.**

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

Before setting delay start, make sure the clock is set to the correct time of day. See "Clock" section. Delay start should not be used for food such as breads and cakes because they may not bake properly.

- 1. Press BAKED GOODS, MEATS or OTHER FOODS.**
- 2. Press the number pads to enter the standard cook temperature.**
- 3. Press the number pads to enter the standard cook time.**
- 4. Press STOP TIME.**
- 5. Press the number pads to enter the time of day to stop.**
- 6. Press START.**  
  
The start time is automatically calculated and displayed.  
  
"DELAY" and the stop time will also appear on the lower oven display. The vertical bar countdown and minute time countdown will appear on the lower oven display.  
  
When the start time is reached, the oven will automatically turn on.  
  
When the stop time is reached, the lower oven will shut off automatically and "End" will appear on the lower oven display.  
  
If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.

- 7. Press LOWER OVEN OFF/CANCEL or open the lower oven door to clear the display and/or stop reminder tones.**

### Sabbath Mode

The Sabbath Mode sets the oven to remain on in a bake setting until turned off.

When the Sabbath Mode is set, only the number and start pads will function, no tones will sound, and the displays will not show messages or temperature changes. The heat sources icons will flash on the lower oven display for 5 seconds before and after the elements turn on or off.

When the oven door is opened or closed, the oven light will not turn on or off and the heating elements will not turn on or off immediately.

The Sabbath Mode will remain on and at the set temperature after a power failure, if set before the power failure.

## To Set:

Before setting, make sure the oven(s), Timer and Timed Cooking are off.

### 1. Press BAKE.

Press the number pads to enter a temperature other than 350°F (177°C). The bake range can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).

### 2. Press START.

### 3. Press and hold number pad 6 until "SAb ON" appears on the lower oven display, about 5 seconds.

### 4. Press and hold number pad 6 for 5 seconds any time to turn Sabbath Mode off.

The lower oven display will return to inactive mode (blank).

## TEMPERATURE CHANGE

The oven temperature can be changed when the oven is in the Sabbath Mode. No tones will sound, and the display will not change. It may take up to one-half hour for the oven to change temperature.

Number pads 1 through 9 represent temperatures. Use the following chart as a guide.

| NUMBER PAD | OVEN TEMPERATURE |
|------------|------------------|
| 1          | 170°F (75°C)     |
| 2          | 200°F (95°C)     |
| 3          | 250°F (120°C)    |
| 4          | 300°F (150°C)    |
| 5          | 325°F (163°C)    |
| *6         | 350°F (177°C)    |
| 7          | 375°F (191°C)    |
| 8          | 400°F (204°C)    |
| 9          | 475°F (245°C)    |

\*Make sure when using the number pad 6, it is pressed only for 1 second because it can also disable the Sabbath Mode.

## To Change Temperature:

1. Press number pad from chart.
2. Press START.

## Proofing Bread

(on some models)

Proofing bread prepares the dough for baking by activating the yeast. Follow the recipe directions as a guide.

## To Proof:

Before first proofing, place the dough in a lightly greased bowl and cover loosely with wax paper, coated with shortening. Place on rack guide 2, then place broiler pan on guide 1. See "Positioning Racks and Bakeware" for diagram. Put 2 cups (500 mL) of boiling water in the broiler pan. Close the door.

### 1. Press and hold BAKED GOODS for 5 seconds.

The display will show 100°F (38°C).

### 2. Press START.

Let the dough rise until nearly doubled in size, checking after 20-25 minutes. Proofing time may vary depending on dough type and quantity.

### 3. Press LOWER OVEN OFF/CANCEL when finished proofing.

Before second proofing, shape the dough, place it in baking pan(s) and cover loosely with plastic wrap, coated with cooking spray. Follow the same placement, broiler pan and water and control steps above. Before baking, remove the plastic wrap.

## Timed Cooking

## WARNING

### Food Poisoning Hazard

**Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.**

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

Timed Cooking allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically. Delay start should not be used for food such as breads and cakes because they may not bake properly.

## To Set a Cook Time:

1. Press BAKE, CONVECT BAKE or CONVECT ROAST.  
Press the number pads to enter a temperature other than the one displayed.
2. Press COOK TIME.
3. Press number pads to enter the length of time to cook.
4. Press START.  
The start time, stop time, vertical bar countdown and minute time countdown will appear on the lower oven display.  
When the stop time is reached, the lower oven will shut off automatically and "End" will appear on the lower oven display.  
If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.
5. Press LOWER OVEN OFF/CANCEL or open the lower oven door to clear the display and/or stop reminder tones.

## To Set a Cook Time and Stop Time [Delay Start]:

Before setting, make sure the clock is set to the correct time of day. See "Clock" section.

1. Press BAKE, CONVECT BAKE or CONVECT ROAST.  
Press the number pads to enter a temperature other than the one displayed.
2. Press COOK TIME.
3. Press the number pads to enter the length of time to cook.
4. Press STOP TIME.
5. Press the number pads to enter the time of day to stop.
6. Press START.  
The start time is automatically calculated and displayed.  
"DELAY" and the stop time will also appear on the lower oven display.  
When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The vertical bar countdown and minute time countdown will appear on the lower oven display.  
When the stop time is reached, the lower oven will shut off automatically and "End" will appear on the lower oven display.  
If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.
7. Press LOWER OVEN OFF/CANCEL or open the lower oven door to clear the display and/or stop reminder tones.

# OVEN CARE

## Self-Cleaning Cycle

(on some models)

### WARNING



#### Burn Hazard

**Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.**

**Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.**

**Failure to follow these instructions can result in burns.**

**IMPORTANT:** The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Self-clean the oven before it becomes heavily soiled. Heavy soil results in longer cleaning and more smoke.

Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. Depending on your model, see "Oven Vent" or "Oven Vents" section.

Do not clean, rub, damage or move the oven door gasket. The door gasket is essential for a good seal.

#### Prepare Oven:

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware and, on some models, the temperature probe from the oven.  
Remove oven racks to keep them shiny and easy to slide. See "General Cleaning" section for more information.
- Remove any foil from the oven because it may burn or melt, damaging the oven.

- Hand clean inside door edge and the 1½" (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket. This area does not get hot enough during self-cleaning to remove soil. Do not let water, cleaner, etc. enter slots on door frame. Use a damp cloth to clean this area.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.

### How the Cycle Works

**IMPORTANT:** The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks and popping sounds.

The Self-Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.

The oven is preset for a 3 hour 30 minute clean cycle; however the time can be changed. Suggested clean times are 2 hours 30 minutes for light soil and between 3 hours 30 minutes and 4 hours 30 minutes for average to heavy soil.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. Do not wipe down any inside surfaces until the oven has completely cooled down. Applying a cool damp cloth to the inner door glass before it has cooled completely could result in the glass breaking.

The oven light will not work during the Self-Cleaning cycle.

On combination oven models, the upper oven will not work during the Self-Cleaning cycle.

### To Self-Clean:

Before self-cleaning, make sure the door is closed completely or it will not lock and the cycle will not begin.

#### 1. Press CLEAN.

Press the number pads to set a clean time other than 3 hours 30 minutes. The clean time can be set between 2 hours 30 minutes and 4 hours 30 minutes in 30-minute increments.

#### 2. Press START.

The lower oven door will automatically lock and "DOOR LOCKED," the start time and stop time will appear on the lower oven display. The door will not unlock until the lower oven cools.

When the cycle is complete and the oven cools, "End" will appear on the lower oven display and "DOOR LOCKED" will disappear.

#### 3. Press any pad or open the lower oven door to clear the lower oven display.

### To Delay Start Self-Clean:

Before delay starting Self-Clean, make sure the clock is set to the correct time of day. See "Clock" section. Also, make sure the door is closed completely or it will not lock and the cycle will not begin.

#### 1. Press CLEAN.

Press the number pads to set a clean time other than 3 hours 30 minutes. The clean time can be set between 2 hours 30 minutes and 4 hours 30 minutes.

#### 2. Press STOP TIME.

#### 3. Press the number pads to enter the time of day to stop.

#### 4. Press START.

The start time is automatically calculated and displayed.

The door will automatically lock and "DOOR LOCKED," "DELAY," and the stop time will also appear on the display. The door will not unlock until the oven cools.

When the start time is reached, the lower oven will automatically turn on.

When the cycle is complete and the oven cools, "End" will appear on the lower oven display and "DOOR LOCKED" will disappear.

#### 5. Press any pad or open the lower oven door to clear the oven display.

### To Stop Self-Clean anytime:

Press LOWER OVEN OFF/CANCEL. If the lower oven temperature is too high, the door will remain locked. It will not unlock until the lower oven cools.

## General Cleaning

**IMPORTANT:** Before cleaning, make sure all controls are off and the microwave oven is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

### STAINLESS STEEL (on some models)

#### Cleaning Method:

**NOTE:** To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Polishing Creme, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur to stainless steel surfaces, even with one-time or limited use.

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Stainless Steel Cleaner and Polish Part Number 31462 (not included): See "Assistance or Service" section to order.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner: Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Vinegar for hard water spots.

## OVEN DOOR EXTERIOR

- Glass cleaner and paper towels or nonabrasive plastic scrubbing pad: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31662 (not included):  
See "Assistance or Service" section to order.

## CONTROL PANEL

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels.

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:  
Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

## OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain and staining, etching, pitting or faint white spots can result.

### Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle: See "Self-Cleaning Cycle" first.

## OVEN RACKS

- Self-Cleaning cycle:

See "Self-Cleaning Cycle" first. Remove racks or they will discolor and become harder to slide. If this happens, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.

- Steel-wool pad

## TEMPERATURE PROBE (on some models)

- Plastic scouring pad

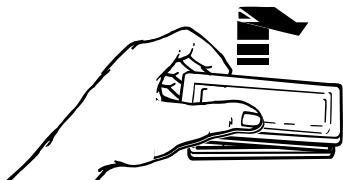
## Oven Lights

The oven lights are 12-volt, 5-watt maximum halogen bulbs. They will come on when the oven door is opened. On double oven models, both upper and lower lights will come on when either door is opened. The oven lights will not work during the Self-Cleaning cycle. When the oven door is closed, touch OVEN LIGHT to turn light on or off.

### To Replace:

Before replacing the bulb, make sure the oven is off and cool.

1. Disconnect power.
2. Remove glass light cover by grasping the front edge and pulling away from oven.



3. Remove bulb from socket.

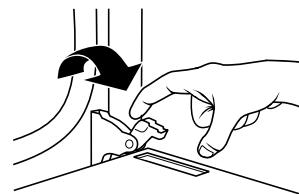
4. Replace bulb, using tissue or wearing cotton gloves to handle bulb. Do not touch bulb with bare fingers.
5. Replace bulb cover by snapping back into wall.
6. Reconnect power.

## Oven Door

For normal oven use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool. Then, follow these instructions. The oven door is heavy.

### To Remove:

1. Open oven door all the way.
2. Flip up the hinge latch on each side.



3. Close the oven door as far as it will shut.
4. Lift the oven door while holding both sides.  
Continue to push the oven door closed and pull it away from the oven door frame.



### To Replace:

1. Insert both hanger arms into the door.



2. Open the oven door.  
You should hear a "click" as the door is set into place.
3. Move the hinge levers back to the locked position. Check that the door is free to open and close. If it is not, repeat the removal and installation procedures.

# TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

## Nothing will operate

- **Has a household fuse blown, or has the circuit breaker tripped?**  
Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
- **Is the appliance wired properly?**  
See Installation Instructions.

## Oven will not operate

- **Is the electronic oven control set correctly?**  
See "Electronic Oven Control" section.
- **Has a delay start been set?**  
See "Timed Cooking" section.
- **On some models, is the Control Lock set?**  
See "Control Lock" section.
- **On some models, is the Sabbath Mode set?**  
See "Sabbath Mode" section.
- **On double oven models, is one oven self-cleaning?**  
When one oven is self-cleaning the other oven cannot be set or turned on.
- **On double oven models, has the correct oven been selected?**  
Choose UPPER OVEN or LOWER OVEN first.

## Oven temperature too high or too low

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?**  
See "Oven Temperature Control" section.

## Display shows messages

- **Is the display showing "PF," "PF id=27" or "PF id=30?"**  
There has been a power failure. Clear the display. See "Display(s)" section. On some models, reset the clock, if needed. See "Clock" section.
- **Is the display showing a letter followed by a number?**  
Clear the display. See "Display(s)" section. If it reappears, call for service. See "Assistance or Service" section.

## Self-Cleaning cycle will not operate

- **Is the oven door open?**  
Close the oven door all the way.
- **Has the function been entered?**  
See "Self-Cleaning Cycle" section.
- **On some models, has a delay start Self-Clean cycle been set?**  
See "Self-Cleaning Cycle" section.
- **Has a delay start been set?**  
See "Timed Cooking" section.
- **On double oven models, is one oven self-cleaning?**  
When one oven is self-cleaning, the other oven cannot be set to self-clean.

## Oven cooking results not what expected

- **Is the appliance level?** Level the appliance. See the Installation Instructions.
- **Is the proper temperature set?** Double-check the recipe in a reliable cookbook.
- **Is the proper oven temperature calibration set?** See "Oven Temperature Control" section.
- **Was the oven preheated?** See "Baking and Roasting" section.
- **Is the proper bakeware being used?** See "Bakeware" section.
- **Are the racks positioned properly?** See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?** See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?** Check that batter is level in the pan.
- **Is the proper length of time being used?** Adjust cooking time.
- **Has the oven door been opened while cooking?** Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
- **Are baked items too brown on the bottom?** Move rack to higher position in the oven.
- **Are pie crust edges browning early?** Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

# ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

## If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only FSP® replacement parts. FSP® replacement parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new WHIRLPOOL® appliance.

To locate FSP® replacement parts in your area, call us or your nearest Whirlpool designated service center.

## In the U.S.A.

Call the Whirlpool Customer eXperience Center toll free: **1-800-253-1301**.

### Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Whirlpool designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

To locate the Whirlpool designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

## For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Corporation with any questions or concerns at:

Whirlpool Brand Home Appliances  
Customer eXperience Center  
553 Benson Road  
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

## Accessories

### Accessories U.S.A.

To order accessories, call the Whirlpool Customer eXperience Center toll free at **1-800-442-9991** and follow the menu prompts. Or visit our website at [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com) and click on "Parts & Accessories."

### Stainless Steel Cleaner and Polish

(stainless steel models)

Order Part Number 31462

### Broiler Pan and Grid

Order Part Number 4396923

### Heavy Duty Degreaser

Part Number 31552

### All-Purpose Appliance Cleaner

Part Number 31662

## In Canada

Call the Whirlpool Canada LP Customer eXperience Centre toll free: **1-800-807-6777**.

### Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors, and service companies. Whirlpool Canada LP designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

## For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Canada LP with any questions or concerns at:

Customer eXperience Centre  
Whirlpool Canada LP  
1901 Minnesota Court  
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

# WHIRLPOOL CORPORATION MAJOR APPLIANCE WARRANTY

## LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Whirlpool") will pay for Factory Specified Parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Whirlpool designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

## ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

### This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by Whirlpool.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to Whirlpool within 30 days from the date of purchase.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
9. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized Whirlpool servicer is not available.
10. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
11. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

## DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. WHIRLPOOL SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized Whirlpool dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," you may find additional help by checking the "Assistance or Service" section or by calling Whirlpool. In the U.S.A., call 1-800-253-1301. In Canada, call 1-800-807-6777. 9/07

**Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.**

Write down the following information about your major appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label located on the product.

Dealer name \_\_\_\_\_

Address \_\_\_\_\_

Phone number \_\_\_\_\_

Model number \_\_\_\_\_

Serial number \_\_\_\_\_

Purchase date \_\_\_\_\_

# SÉCURITÉ DU FOUR

## Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

**! DANGER**

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

**! AVERTISSEMENT**

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

## IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

**AVERTISSEMENT :** Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou de dommages lors de l'utilisation du four, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- Installation appropriée – S'assurer que le four est convenablement installé et relié à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser le four pour chauffer ou réchauffer une pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où le four est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque du four.
- Porter des vêtements appropriés – Les vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation du four.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce du four si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser des extincteurs polyvalents à produits chimiques secs ou un extincteur à mousse.
- Utiliser seulement des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remplacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.

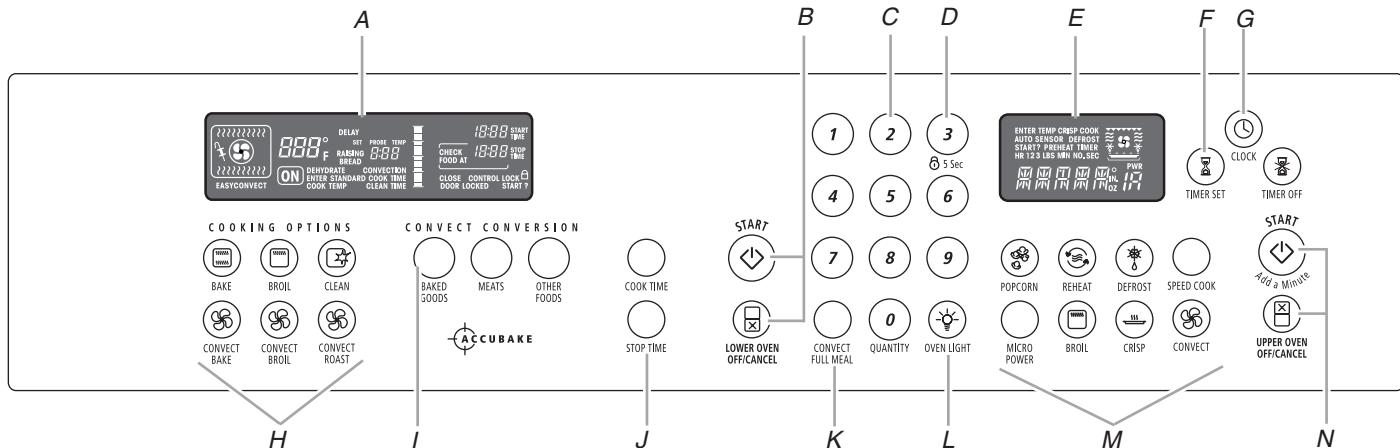
- Ne jamais obstruer les ouvertures des événets.
- Placement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four à l'endroit désiré, lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne pas laisser des mitaines de four toucher l'élément chauffant dans le four.
- Remisage dans le four – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four.
- **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR** – les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures de four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces du four peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et la surface près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

### Fours autonettoyants :

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser les produits commerciaux de nettoyage de four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four, enlever la lèchefrite et sa grille et les autres ustensiles.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# COMMANDE DE FOUR ÉLECTRONIQUE



A. Afficheur du four inférieur  
 B. Start (mise en marche) - Cancel (annulation) du four inférieur  
 C. Touches numériques  
 D. Verrouillage des commandes  
 E. Affichage du four supérieur (heure/minuterie)

F. Minuterie  
 G. Horloge  
 H. Commandes du four inférieur  
 I. Conversion de la température de convection  
 J. Cuisson minutée

K. Repas complet par convection  
 L. Lampe du four inférieur  
 M. Commandes du four supérieur (voir le Guide d'utilisation et d'entretien séparé)  
 N. Start (mise en marche) - Cancel (annulation) du four supérieur

## Afficheur(s)

Lors du branchement initial de l'appareil, toutes les indications sur le(s) afficheur(s) s'allumeront pendant 5 secondes. Ensuite, "PF id = 27" ou "PF id = 30" apparaîtront. Appuyer sur LOWER OVEN OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four inférieur), UPPER OVEN OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four supérieur) pour effacer le(s) affichage(s).

À tout autre moment, lorsque "PF id = 27" ou "PF id = 30" apparaît sur l'afficheur, une panne de courant est survenue. Appuyer sur LOWER OVEN OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four inférieur), UPPER OVEN OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four supérieur), et régler de nouveau l'horloge au besoin.

### Afficheur du four inférieur (modèles de fours combinés)

Lorsque le four inférieur est utilisé, cet afficheur montre la température du four inférieur, la(les) source(s) de chaleur et l'heure de mise en marche.

Durant la cuisson minutée du four inférieur, cet afficheur montre aussi une barre verticale et un compte à rebours par minute et l'heure d'arrêt (si entrée).

Si "Err" apparaît sur l'affichage, une touche incorrecte a été appuyée. Appuyer sur LOWER OVEN OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four inférieur), UPPER OVEN OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four supérieur), et essayer de nouveau l'entrée.

Lorsque le four inférieur n'est pas utilisé, cet afficheur est sans indication.

### Afficheur du four supérieur (modèles de fours combinés), Afficheur (modèles de four simple)

Lorsque le four supérieur ou le four simple est utilisé, cet afficheur montre la (les) source(s) de chaleur du four supérieur ou du four simple, la puissance de chauffage, les quantités, les poids et/ou des suggestions d'aide.

Si "RETRY" clignote sur l'afficheur pendant une seconde, une touche incorrecte a été appuyée. Essayer de nouveau l'entrée.

Lorsque le four supérieur ou le four simple ne sont pas utilisés, cet affichage montre l'heure du jour ou le compte à rebours de la minuterie.

## Mise en marche

La touche START met en marche toute fonction du four inférieur à l'exception de la minuterie. Si cette touche n'est pas appuyée dans l'intervalle de cinq secondes après avoir appuyé sur une touche, "START?" apparaîtra sur l'afficheur du four inférieur comme rappel. Si cette touche n'est pas appuyée dans l'intervalle de quatre minutes après avoir appuyé sur une touche, l'afficheur du four retournera au mode inactif (sans indication) et la fonction programmée sera annulée.

## Annulation du four inférieur

La touche LOWER OVEN OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four inférieur) arrête toute fonction du four inférieur à l'exception de Clock (horloge), Timer (minuterie) et Control Lock (verrouillage des commandes).

Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner même après que LOWER OVEN OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four inférieur) a été appuyé, selon la température du four.

## Horloge

Cette horloge indique 12 heures et n'indique pas a.m. ou p.m.

### Réglage :

Avant le réglage, s'assurer que les fours, la minuterie et la cuisson minutée sont désactivés.

- Appuyer sur CLOCK (horloge).
- Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure du jour.
- Appuyer sur CLOCK (horloge).

**Pour enlever l'heure de l'affichage :** Appuyer sur CLOCK pendant 5 secondes.

**Pour remettre l'heure sur l'affichage :** Appuyer sur CLOCK. L'heure ne devrait pas nécessiter d'être réglée de nouveau.

## Signaux sonores

Les signaux sont sonores et indiquent ce qui suit :

### Un signal sonore

- Touche valide
- Le préchauffage du four est prêt
- Fonction entrée

### Trois signaux sonores

- Appui incorrect sur une touche

### Quatre signaux sonores

- Fin de programme
- Les signaux sonores de rappel qui se répètent à chaque minute après les signaux de fin de programme

### Tous les signaux sonores

#### (uniquement sur les modèles de fours combinés)

Tous les signaux sonores ci-dessus sont préréglés mais peuvent être désactivés.

**Pour désactiver/activer les signaux :** Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt) pendant 5 secondes. Un signal sonore sera entendu et "Snd oFF" apparaîtra sur l'affichage du four inférieur pendant 3 secondes. Répéter pour revenir à "Snd on".

### Volume des signaux sonores

Le volume est préréglé au niveau élevé mais peut être changé pour un niveau plus bas.

**Changement :** Appuyer sur la touche numérique "7" pendant 5 secondes. Un signal sonore sera entendu et "Snd Lo" apparaîtra sur l'affichage du four inférieur pendant 3 secondes. Répéter pour revenir à "Snd HI".

## Signaux sonores de rappel

Les signaux sonores de rappel de la minuterie et de la cuisson minutée sont préréglés mais peuvent être désactivés. Les signaux sonores de rappel ne comprennent pas les signaux de fin de programme. Toutefois, sur les modèles de fours combinés, si tous les signaux sonores ont été désactivés, les signaux sonores de rappel ne peuvent pas être activés indépendamment.

### Minuterie

**Pour désactiver/activer les signaux sonores :** Appuyer sur TIMER SET (réglage de la minuterie) jusqu'au son d'un signal sonore. Répéter pour activer de nouveau.

### Cuisson minutée

#### (uniquement sur les modèles de fours combinés)

**Pour désactiver/activer les signaux sonores :** Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson) jusqu'au son d'un signal sonore et jusqu'à ce que l'afficheur du four inférieur retourne au mode inactif (sans indication). Répéter pour activer de nouveau.

## Fahrenheit et Celsius

La température est préréglée au mode Fahrenheit, mais peut être réglée au mode Celsius.

**Pour le changement :** Appuyer sur BROIL pendant 5 secondes. Selon votre modèle, un signal sonore se fera entendre et "C°" ou "C" apparaîtra sur l'afficheur pendant 3 secondes, ou jusqu'à ce qu'on appuie sur CANCEL (annulation). Répéter pour revenir au mode Fahrenheit.

Au mode Fahrenheit, "°F" suit la température du four.

Au mode Celsius, seulement "°" suit la température du four.

## Minuterie

La minuterie peut être réglée en minutes et secondes ou en heures et minutes et compte à rebours la durée de cuisson réglée. La minuterie ne met pas en marche ni n'arrête le four.

### Réglage :

1. Appuyer sur TIMER SET (réglage de la minuterie). Appuyer de nouveau pour passer de MIN/SEC à HR/MIN. Si aucune action n'est effectuée après 1 minute, l'afficheur retournera à l'heure du jour.
2. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson.
3. Appuyer sur TIMER SET (réglage de la minuterie). Si on n'appuie pas sur cette touche dans les 5 secondes l'affichage retourne au mode de l'heure et la fonction programmée est annulée.

Lorsque la durée réglée se termine, si la fonction est activée, des signaux sonores de fin de programme seront entendus, ensuite, les signaux sonores de rappel seront entendus à chaque minute.

4. Appuyer sur TIMER OFF (arrêt de la minuterie) à tout moment pour annuler la minuterie et/ou pour arrêter les signaux de rappel.

Rappel : si la touche UPPER OVEN OFF/CANCEL(arrêt/annulation du four supérieur) est enfoncée, le(s) four(s) respectif(s) s'éteindront.

La durée peut être réglée de nouveau durant le compte à rebours en répétant les étapes ci-dessus.

## Verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes désactive les touches du tableau de commande pour empêcher l'utilisation non désirée du ou des fours.

Lorsque le tableau de commande est verrouillé, seules les touches CLOCK START, TIMER SET et TIMER OFF fonctionneront.

Le verrouillage des commandes est préréglé déverrouillé, mais peut être verrouillé.

**Pour verrouiller/déverrouiller les commandes :** Avant le verrouillage, s'assurer que le(s) four(s), la minuterie et la cuisson minutée sont désactivés. Appuyer sur la touche 3 CONTROL LOCK jusqu'à ce que "CONTROL LOCK" (verrouillage des commandes) et une image d'un cadenas apparaissent sur l'affichage du four, pendant environ 3 secondes. Répéter pour déverrouiller et éliminer "CONTROL LOCK" de l'affichage.

## Commande de température du four

**IMPORTANT :** Ne pas utiliser un thermomètre pour mesurer la température du four parce que l'ouverture de la porte du four et le programme de l'élément ou du brûleur peuvent donner des lectures incorrectes.

Le four fournit des températures précises, toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre ancien four, de sorte que le calibrage de la température peut être ajusté. Il peut être changé en Fahrenheit ou en Celsius.

Un signe moins veut dire que le four sera plus froid du nombre de degrés affiché. Aucun signe signifie que le four sera plus chaud du nombre de degrés affiché. Utiliser le tableau suivant comme guide.

## AJUSTEMENT °F (AJUSTEMENT °C)

## CUIT LES ALIMENTS

|                             |                     |
|-----------------------------|---------------------|
| 5° à 10°F (3° à 6°C)        | ...un peu plus      |
| 15° à 20°F (9° à 12°C)      | ...modérément plus  |
| 25° à 35°F (15° à 21°C)     | ...beaucoup plus    |
| -5° à -10°F (-3° à -6°C)    | ...un peu moins     |
| -15° à -20°F (-9° à -12°C)  | ...modérément moins |
| -25° à -35°F (-15° à -21°C) | ...beaucoup moins   |

### Pour ajuster le calibrage de la température du four :

1. Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four) jusqu'à ce que l'afficheur du four inférieur indique le calibrage courant, par exemple, "0° CAL COOK TEMP", si ce n'est pas déjà ajusté ou environ cinq secondes.
2. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) et BROIL pour diminuer la température par tranches de 5°F (3°C). L'ajustement peut être réglé entre 35°F (21°C) et -35°F (-21°C).
3. Appuyer sur START (mise en marche).

## UTILISATION DU FOUR

Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois, ou lorsqu'il est très sale.

**IMPORTANT :** La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations de fumée. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

### Papier d'aluminium

**IMPORTANT :** Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond avec du papier d'aluminium, un revêtement quelconque ou un ustensile de cuisson.

- Pour assurer une bonne circulation de l'air et des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir la grille entière de papier d'aluminium.
- Pour récupérer les renversements, placer une feuille de papier d'aluminium sur la grille sur laquelle le plat est placé. Veiller à ce qu'elle dépasse d'au moins 1/2" (1,3 cm) tout autour du plat et à ce que les bords soient relevés.

### Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson

**IMPORTANT :** Pour éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson directement sur la porte ou le fond du four.

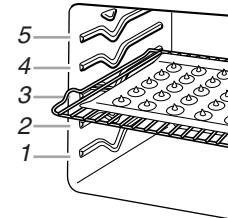
### GRILLES

- Positionner les grilles avant d'allumer le four.

- Ne pas déplacer les grilles sur lesquelles repose un ustensile de cuisson.

- S'assurer que les grilles sont de niveau.

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la position d'arrêt, soulever le bord avant et la sortir. Utiliser le schéma et les tableaux suivants comme guides.



### Cuisson traditionnelle

| ALIMENT   | POSITION DE LA GRILLE |
|---|-----------------------|
| Gros rôtis, dindes, gâteaux des anges et gâteaux Bundt, pains éclairs, tartes | 1 ou 2                |
| Pains à la levure, mets en sauce, viande et volaille                          | 2                     |
| Biscuits, muffins et gâteaux  | 2 ou 3                |

### Cuisson par convection

| FONCTION DU FOUR                            | NOMBRE DE GRILLES UTILISÉES | POSITION(S) DE LA GRILLE |
|---|-----------------------------|--------------------------|
| Cuisson au four ou rôtissage par convection | 1                           | 1, 2 ou 3                |
| Cuisson au four par convection              | 2                           | 2 et 4                   |
| Cuisson au four par convection              | 3                           | 1, 3 et 5                |
| Rôtissage par convection                    | 1                           | 1, 2 ou 3                |
| Cuisson au gril par convection              | 1                           | 3 ou 4                   |

### USTENSILES DE CUISSON

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5 cm) d'espace entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Se servir du tableau suivant comme guide.

| NOMBRE D'USTENSILES | POSITION SUR LA GRILLE  |
|---------------------|---|
| 1                   | Centre de la grille.  |
| 2                   | Côte à côte ou légèrement décalés.  |
| 3 ou 4              | Dans les coins opposés sur chaque grille. Décaler les ustensiles de cuisson de sorte qu'aucun ne soit directement au-dessus de l'autre. |

## Ustensiles de cuisson

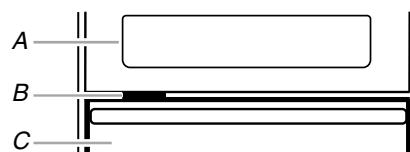
Le matériau des ustensiles de cuisson affecte les résultats de cuisson. Suivre les recommandations du fabricant et utiliser le format d'ustensiles recommandé dans la recette. Se servir du tableau suivant comme guide.

| USTENSILES DE CUISSON/RÉSULTATS  | RECOMMANDATIONS  |
|--|--|
| <b>Aluminium légèrement coloré</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Croûtes légèrement dorées</li> <li>Brunissage uniforme</li> </ul> |  |
| <b>Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne et/ou antiadhésif</b>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Peut nécessiter de réduire légèrement les températures de cuisson.</li> <li>Utiliser la durée de cuisson suggérée.</li> <li>Pour les tartes, pains et mets en sauce, utiliser la température recommandée dans la recette.</li> <li>Placer la grille au centre du four.</li> </ul> |
| <b>Tôles à biscuits ou moules à cuisson à isolation thermique</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Placer à la troisième position au bas du four.</li> <li>Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.</li> </ul>   |
| <b>Acier inoxydable</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Croûtes dorées, légères</li> <li>Brunissage inégal</li> </ul>     |  |
| <b>Plats en grès/Pierre de cuisson</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Suivre les instructions du fabricant.</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Croûtes croustillantes</li> </ul>                                 |  |
| <b>Plats en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Peut nécessiter de réduire légèrement la température de cuisson.</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Croûtes brunes, croustillantes</li> </ul>                         |  |

## Thermomètre à viande

Sur les modèles sans sonde thermométrique, se servir d'un thermomètre à viande pour vérifier si la cuisson de la viande, de la volaille et du poisson est au degré de cuisson désiré. C'est la température interne qui indique le degré de cuisson et non l'apparence. Il n'y a pas de thermomètre à viande fourni avec cet appareil. Suivre les recommandations du fabricant pour l'utilisation d'un thermomètre à viande.

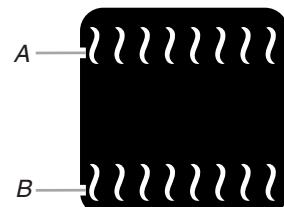
## Évent du four



A. Four supérieur  
B. Évent du four  
C. Four inférieur

Ne pas obstruer ni couvrir l'évent du four car il permet à l'air chaud et à l'humidité de s'échapper du four. Son obstruction nuirait à la circulation adéquate de l'air et affecterait les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer de plastique, de papier ou d'autres articles qui pourraient fondre ou brûler à proximité de l'évent du four.

## Cuisson au four et rôtissage



A. Éléments du gril  
B. Élement de cuisson au four (dissimulé dans le panneau inférieur)

## Système de gestion de la température ACCUBAKE®

(sur certains modèles)

Le système ACCUBAKE® règle électroniquement les niveaux de chaleur du four pendant le préchauffage et la cuisson au four pour maintenir une gamme de températures précises pour des résultats de cuisson optimaux. Les éléments de cuisson au four et du gril s'allument et s'éteignent par intermittence. L'élément de cuisson au four devient rouge lorsque le programme est activé, mais pas l'élément du gril. Cette caractéristique est automatiquement activée lorsque le four est utilisé.

L'élément de cuisson au four est dissimulé dans le panneau inférieur du four à l'abri des renversements et égouttements.

Si la porte du four inférieur est ouverte durant la cuisson au four, les éléments du gril s'éteindront immédiatement et l'élément de cuisson au four s'éteindra au bout de deux minutes. Ils reviennent en fonction une fois la porte fermée.

### Cuisson au four ou rôtissage :

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson". Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire d'attendre que le four soit préchauffé avant de placer l'aliment au four, excepté si la recette le recommande.

#### 1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).

Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 350°F (177°C). La température de cuisson au four peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).

**2. Appuyer sur START (mise en marche).**

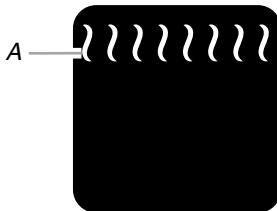
“Lo” apparaîtra sur l'afficheur du four inférieur si la température réelle du four est inférieure à 170°F (77°C).

Lorsque la température réelle atteint 170°F (77°C), l'afficheur du four inférieur indiquera l'augmentation de température par tranches de 5°.

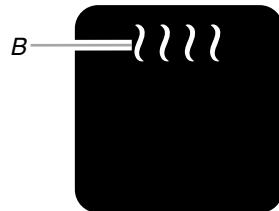
Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore (si activé) sera entendu.

**3. Appuyer sur LOWER OVEN OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four inférieur) lorsque la cuisson est terminée.**

## Cuisson au gril maximum et économique



*A. Cuisson au gril maxi*



*B. Cuisson au gril économique*

La cuisson au gril utilise la chaleur radiante directe du ou des élément(s) pour cuire les aliments. Lors de la cuisson au gril maximum, les deux éléments (extérieur et intérieur) chauffent. Lors de la cuisson au gril économique, seul l'élément intérieur chauffe. Le ou les élément(s) s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir constante la température du four.

Si la porte du four inférieur est ouverte durant la cuisson au gril, le ou les élément(s) du four s'éteignent automatiquement et se réactivent une fois la porte fermée.

- Pour obtenir les meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille. Elles sont conçues pour laisser écouler les jus et empêcher les éclaboussures et la fumée.
- Si vous souhaitez acheter une lèchefrite, vous pouvez la commander. Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande. Demander la pièce numéro 4396923.
- Pour un écoulement approprié, ne pas couvrir la grille de papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour en faciliter le nettoyage.
- Couper l'excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour empêcher la viande de se cintrer.
- Sortir la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser des pinces pour tourner les aliments afin d'éviter la perte de jus. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, volaille ou viande.
- Après la cuisson au gril, sortir la lèchefrite du four en même temps que l'aliment. Ce qui reste au fond de la lèchefrite cuira si on la laisse dans le four encore chaud, rendant le nettoyage plus difficile.

### Cuisson au gril :

Avant la cuisson au gril, placer la grille tel qu'indiqué dans le tableau de cuisson au gril.

Le changement de température lors de la cuisson au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Des coupes plus épaisses et des morceaux de viande, poisson et volaille de forme irrégulière cuisent mieux à des températures de cuisson au gril plus basses.

Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four, avec le côté le plus long de la lèchefrite parallèle à la porte du four. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande.

Fermer la porte.

**1. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril).**

Appuyer une fois pour la cuisson maximum et deux fois pour la cuisson économique.

Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 500°F (260°C). La température de cuisson au gril peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).

**2. Appuyer sur START (mise en marche).**

La température réglée du four apparaît sur l'afficheur du four inférieur jusqu'à ce que le four soit éteint.

**3. Appuyer sur LOWER OVEN OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four inférieur) lorsque la cuisson est terminée.**

### TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Pour obtenir les meilleurs résultats, placer l'aliment à au moins 3" (7 cm) des éléments du gril, la position de la grille au niveau 4 est recommandée. Pour le schéma, voir la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson".

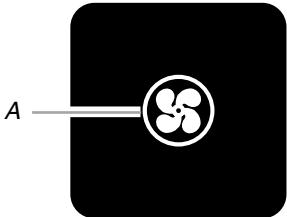
Une température de 500°F (260°C) est recommandée.

Les durées de cuisson sont citées à titre indicatif seulement; on peut les ajuster en fonction des aliments et goûts personnels.

| ALIMENTS                                  | DURÉE DE CUISSON minutes |
|---|--------------------------|
| <b>Boeuf</b>                              |                          |
| Steak                                     |                          |
| 1" à 1¼" (2,5 cm à 3 cm) d'épaisseur      |                          |
| saignant à point                          | 12-14                    |
| à point                                   | 14-16                    |
| bien cuit                                 | 18-22                    |
| <b>Porc</b>                               |                          |
| Côtelettes de porc                        |                          |
| 1" (2,5 cm) d'épaisseur                   |                          |
| à point                                   | 16-18                    |
| <b>Agneau</b>                             |                          |
| Côtelettes d'agneau                       |                          |
| 1" (2,5 cm) d'épaisseur                   |                          |
| saignant à point                          | 10-12                    |
| à point                                   | 11-13                    |
| <b>Viandes hachées</b>                    |                          |
| Boeuf haché, galettes de porc ou d'agneau |                          |
| ¾" (2 cm) d'épaisseur*                    |                          |
| bien cuit                                 | 16-18                    |
| <b>Poulet</b>                             |                          |
| Poulet                                    |                          |
| morceaux avec os (2" à 2½", 5 à 6,3 cm)   | 25-35                    |
| morceaux désossés (4 oz, 113 g)           | 12-15                    |

| ALIMENTS  | DURÉE DE<br>CUISSON<br>minutes |
|---|--------------------------------|
| <b>Poisson</b>  |                                |
| Poisson<br>1/2" à 3/4"<br>(1,25 à 2 cm) d'épaisseur                             | 6-9                            |
| *Placer jusqu'à 12 galettes, également espacées sur la grille de la lèchefrite. |                                |

### Cuisson au four par convection (sur certains modèles)



A. Élément de convection de chaleur et ventilateur

La cuisson au four par convection peut être utilisée pour cuire des gâteaux délicats et des pâtisseries ainsi que des aliments sur plusieurs grilles. Il est utile de décaler les articles sur les grilles pour permettre un déplacement plus uniforme de la chaleur. Si le four est plein, il faudra un temps de cuisson supplémentaire.

Lors de la cuisson au four d'un repas comportant plusieurs types différents d'aliments, s'assurer de choisir des recettes nécessitant des températures semblables. Prévoir un espace d'au moins 1" (2,5 cm) entre l'ustensile de cuisson et les parois du four.

Lors du préchauffage pour la cuisson au four par convection, les éléments de convection et du gril, et l'élément de cuisson au four chauffent tous la cavité du four. Après le préchauffage, l'élément de convection et l'élément de cuisson au four s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir constante la température du four et le ventilateur fait constamment circuler l'air chaud.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au four par convection ou le préchauffage, les éléments du gril et de convection et le ventilateur s'éteindront immédiatement. Ils se remettent en marche lorsqu'on referme la porte.

- Réduire la température recommandée dans la recette de 25°F (14°C). La durée de cuisson peut aussi nécessiter d'être réduite.

### Cuisson au four par convection :

Avant la cuisson au four par convection, placer les grilles d'après la section "Positionnement des grilles et ustensiles". Lors de l'utilisation de deux grilles, placer aux positions de grille 2 et 4. Lors de l'utilisation des trois grilles, placer aux positions 1, 3 et 5.

1. Appuyer sur CONVECTION BAKE (cuisson au four par convection).

Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 325°F (163°C). La température de cuisson au four par convection peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).

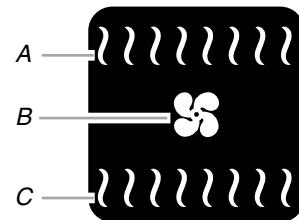
"Lo°" apparaîtra sur l'afficheur du four si la température du four est au-dessous de 170°F (77°C).

Lorsque la température réelle du four atteint 170°F (77°C), l'afficheur du four montrera l'augmentation de la température du four par tranches de 5°.

Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore (si activé) sera entendu.

3. Appuyer sur LOWER OVEN OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four inférieur) lorsque la cuisson est terminée.

### Rôtissage par convection (sur certains modèles)



1. Élément du gril  
2. Ventilateur de convection  
3. Élément de cuisson au four

Le rôtissage par convection peut être utilisé pour faire rôtir les viandes et la volaille, ou pour faire cuire des pains à levure et des quatre-quarts sur une seule grille. Durant le rôtissage par convection, les éléments de cuisson au four et de gril s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four et le ventilateur fait circuler constamment l'air chaud.

Si la porte du four est ouverte durant le rôtissage par convection, l'élément du gril et le ventilateur s'éteignent immédiatement. L'élément de cuisson au four s'éteindra après 2 minutes. Ils se remettent en marche lorsqu'on referme la porte.

- Réduire la température dans la recette de 25°F (14°C). La durée de cuisson peut aussi nécessiter d'être réduite.

### Rôtissage par convection :

Avant le rôtissage par convection, placer les grilles tel qu'indiqué dans la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson". Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avec de placer l'aliment, excepté si la recette le recommande.

Pour obtenir les meilleurs résultats, on recommande l'utilisation d'une grille de rôtissage lors du rôtissage par convection. L'aliment repose ainsi au-dessus de la grille de la lèchefrite et l'air peut circuler librement autour de toutes les surfaces.

Si vous souhaitez acheter une lèchefrite/un ensemble de grille de rôtissage, il est possible de les commander. Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande. Demander la pièce numéro W10123240.

1. Appuyer sur CONVECT ROAST (Rôtissage par convection).

Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 300°F (149°C). La température de rôtissage par convection peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).

"Lo°" apparaîtra sur l'afficheur du four si la température du four est inférieure à 170°F (77°C).

Lorsque la température réelle du four atteint 170°F (77°C), l'afficheur du four montre une augmentation de la température du four en tranches de 5°.

Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore se fait entendre.

3. Appuyer sur LOWER OVEN OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four inférieur) lorsque la cuisson est achevée.

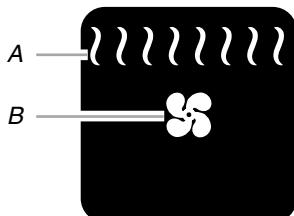
## TABLEAU DE RÔTISSAGE PAR CONVECTION

| ALIMENTS/<br>POSITION<br>DE LA<br>GRILLE                  | DURÉE DE<br>CUISSON<br>(en min par<br>lb [454 g]) | TEMP. DU<br>FOUR | TEMP.<br>INTERNE<br>DES<br>ALIMENTS |
|---|---|------------------|-------------------------------------|
| <b>Bœuf, position de grille 2</b>                         |   |                  |                                     |
| <b>Rôti de côte</b>                                       |   |                  |                                     |
| saignant  | 20-25   | 300°F (149°C)    | 140°F (60°C)                        |
| à point   | 25-30   |                  | 160°F (71°C)                        |
| bien cuit   | 30-35   |                  | 170°F (77°C)                        |
| <b>Rôti de côte</b><br>(désossé)                          |   |                  |                                     |
| saignant  | 22-25   | 300°F (149°C)    | 140°F (60°C)                        |
| à point   | 27-30   |                  | 160°F (71°C)                        |
| bien cuit   | 32-35   |                  | 170°F (77°C)                        |
| <b>Rôti de<br/>croupe ou<br/>d'aloïau</b>                 |   |                  |                                     |
| saignant  | 20-25   | 300°F (149°C)    | 140°F (60°C)                        |
| à point   | 25-30   |                  | 160°F (71°C)                        |
| bien cuit   | 30-35   |                  | 170°F (77°C)                        |
| <b>Pain de<br/>viande</b>                                 | 20-25   | 325°F (163°C)    | 165°F (74°C)                        |
| <b>Veau, position de grille 2</b>                         |   |                  |                                     |
| <b>Rôti de<br/>longe, de<br/>côte, de<br/>croupe</b>      |   |                  |                                     |
| à point   | 25-35   | 325°F (163°C)    | 160°F (71°C)                        |
| bien cuit   | 30-40   |                  | 170°F (77°C)                        |
| <b>Porc, position de grille 2</b>                         |   |                  |                                     |
| <b>Rôti de<br/>longe</b><br>(désossé)                     | 30-40   | 325°F (163°C)    | 160°F-170°F<br>(71°C-77°C)          |
| <b>Rôti<br/>d'épaule</b>                                  | 35-40   | 325°F (163°C)    | 160°F-170°F<br>(71°C-77°C)          |
| <b>Jambon, position de grille 2</b>                       |   |                  |                                     |
| <b>Frais</b> (non<br>cuit)                                | 25-35   | 300°F (149°C)    | 160°F (71°C)                        |
| <b>Entière-<br/>ment cuit</b>                             | 15-20   | 300°F (149°C)    | 160°F (71°C)                        |
| <b>Agneau, position de grille 2</b>                       |   |                  |                                     |
| <b>Gigot, rôti<br/>d'épaule</b>                           |   |                  |                                     |
| à point   | 25-30   | 300°F (149°C)    | 160°F (71°C)                        |
| bien cuit   | 30-35   |                  | 170°F (77°C)                        |
| <b>Poulet*, position de grille 2</b>                      |   |                  |                                     |
| <b>Entier</b>   |   |                  |                                     |
| 3 à 5 lb<br>(1,5 à 2,2 kg)                                | 20-25   | 325°F (163°C)    | 180°F (82°C)                        |
| 5 à 7 lb<br>(2,2 à 3,1 kg)                                | 15-20   | 325°F (163°C)    | 180°F (82°C)                        |
| <b>Dinde*, position de grille 1 ou 2</b>                  |   |                  |                                     |
| 13 lb et<br>moins<br>(5,85 kg)                            | 10-15   | 300°F (149°C)    | 180°F (82°C)                        |
| Plus de 13 lb<br>(5,85 kg)                                | 10-12   | 300°F (149°C)    | 180°F (82°C)                        |
| <b>Poulet de Cornouailles*, position de grille 2 ou 3</b> |   |                  |                                     |
| 1 à 1,5 lb<br>(0,5 à 0,7 kg)                              | 50-60   | 325°F (163°C)    | 180°F (82°C)                        |

\*Ne pas farcir la volaille lors du rôtissage par convection.

## Cuisson au gril par convection

(sur certains modèles)



A. Élément du gril

B. Ventilateur

Durant la cuisson au gril par convection, les éléments du gril sont activés et désactivés par intermittence pour maintenir la température du four, et le ventilateur fait circuler constamment l'air chaud autour de l'aliment.

La température est préréglée à 450°F (232°C), mais elle peut être changée à une température différente. Les durées de cuisson varient en fonction de la position de la grille et de la température et il peut être nécessaire de les ajuster.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection, les éléments du gril et le ventilateur s'arrêtent immédiatement. Ils reviennent en fonction une fois la porte fermée.

### Cuisson au gril par convection :

Avant la cuisson au gril par convection, voir la section "Cuisson au gril maximum et économique" pour des renseignements généraux sur la cuisson au gril. Mettre la grille en place.

Laisser le four préchauffer pendant 5 minutes. Placer les aliments sur la grille non chauffée de la lèchefrite, puis placer la lèchefrite au centre de la grille de four, avec le côté le plus long de la lèchefrite en parallèle à la porte du four.

Fermer la porte.

1. Appuyer sur CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection).

Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 450°F (232°C). La température de cuisson au gril par convection peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).

La température du four choisie apparaîtra sur l'afficheur du four inférieur jusqu'à ce que le four soit éteint.

3. Appuyer sur LOWER OVEN OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four inférieur) lorsque la cuisson est terminée.

## Repas complet par convection

(sur certains modèles)

Le programme Convect Full Meal (repas complet par convection) propose onze programmes de cuisson par convection préréglés. Une seule touche programme le four, la température du four et la durée de cuisson ou la température de sonde. Une touche permet de régler son propre programme et de le garder en mémoire pour utilisation future. Utiliser le tableau suivant comme guide.

- Tous les aliments doivent être à la température du réfrigérateur ou ambiante avant d'être placés dans le four. Ces réglages et durées ne sont pas adaptés aux aliments surgelés.
- Toujours vérifier la cuisson des viandes et de la volaille avec un thermomètre à viande. Vérifier la cuisson des autres aliments au moyen de la couleur et de la consistance.

| TOUCHE/<br>RÉGLAGE<br>DU FOUR | TEMP.<br>DU<br>FOUR | DURÉE<br>DE CUIS-<br>SON ou<br>TEMP. de<br>SONDE | TYPE D'ALIMENTS ou<br>DE REPAS  |
|-------------------------------|---------------------|--|---|
| 1<br>Cuisson par convection   | 325°F<br>(163°C)    | 1 h  | Pain de viande, pommes de terre au four et gâteau renversé aux ananas |
| 2<br>Rôtissage par convection | 325°F<br>(163°C)    | 1 h 30 min.                                      | Poitrine de dinde, farce, gâteau aux pêches                           |
| 3<br>Rôtissage par convection | 350°F<br>(177°C)    | 40 min.  | Côtelettes de porc farcies, courge, pouding au pain                   |
| 4<br>Cuisson par convection   | 375°F<br>(191°C)    | 45 min.  | Poulet frit au four, pommes de terre gratinées, tarte aux cerises     |
| 5<br>Cuisson par convection   | 425°F<br>(218°C)    | 20 min.  | Darnes de saumon au four, légumes rôtis coupés, biscuits              |
| 6<br>Rôtissage par convect.   | 325°F<br>(163°C)    | 140°F<br>(60°C)                                  | Boeuf, saignant   |
| 7<br>Rôtissage par convect.   | 325°F<br>(163°C)    | 155°F<br>(68°C)                                  | Boeuf, à point ou porc  |
| 8<br>Rôtissage par convect.   | 325°F<br>(163°C)    | 165°F<br>(74°C)                                  | Boeuf, bien cuit  |
| 9<br>Rôtissage par convect.   | 300°F<br>(149°C)    | 135°F<br>(56°C)                                  | Boeuf braisé (3 lb [1,4 kg]) avec légumes                             |
| 0<br>Cuisson par convection   | 325°F<br>(163°C)    | 160°F<br>(71°C)                                  | Mets en sauce   |

#### Utilisation :

Avant d'utiliser le programme Convect Full Meal (repas complet par convection), placer les aliments dans le four. Si la sonde de température est nécessaire, entrer la sonde dans l'aliment et connecter la sonde dans la prise. Voir la section "Sonde thermométrique" pour une illustration.

1. Appuyer sur CONVECT FULL MEAL (repas complet par convection).
2. Appuyer sur la touche indiquée dans le tableau.  
Par exemple, les touches 1 à 0 ou "CONVECT FULL MEAL" (repas complet par convection).
3. Appuyer sur START (mise en marche).

L'heure de début, l'heure d'arrêt, le compte à rebours de la barre verticale et le compte à rebours de la durée en minutes apparaîtront sur l'afficheur du four inférieur. L'heure d'arrêt ne s'affichera que dans les programmes modifiables.

Lorsque le programme est terminé, "End" (fin) apparaîtra sur l'afficheur du four inférieur. Si la fonction est activée, des signaux de fin de programme seront entendus. Par la suite, des signaux de rappel seront entendus à intervalles d'une minute.

4. Appuyer sur LOWER OVEN OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four inférieur) ou ouvrir la porte du four inférieur lorsque la cuisson est terminée pour effacer l'affichage.

#### Réglage d'un programme :

Avant de régler un programme, commencer avec la température et la durée de cuisson appropriées à la viande ou au plat principal. Choisir les produits de boulangerie qui demandent une température semblable à celle de la viande ou du plat principal. Des variations de température de plus ou moins 25°F à 50°F (14°C à 28°C) et de durée de cuisson de 10 à 15 minutes sont acceptables. Choisir les fruits et légumes en dernier.

1. Appuyer sur CONVECT FULL MEAL (repas complet par convection).
2. Appuyer sur une touche de programme du four, par exemple BAKE (cuisson au four).
3. Utiliser les touches numériques pour entrer la température du four.
4. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
5. Utiliser les touches numériques pour entrer la durée de cuisson en heures et en minutes.

**ou**  
Appuyer sur 0 pour une cuisson non minutée.

6. Appuyer sur CONVECT FULL MEAL (repas complet par convection) pour garder en mémoire

**ou**  
Appuyer sur START (mise en marche) pour garder en mémoire et mettre tout de suite en marche le programme.

#### Conversion de la température de convection

Les températures et les durées de cuisson par convection sont différentes de celles de la cuisson standard. Le four peut réduire automatiquement les températures et les durées de cuisson pour la cuisson par convection.

La conversion peut ne pas être exacte car les aliments sont regroupés en catégories générales. Afin d'assurer des résultats de cuisson idéale, le four incitera à faire la vérification des aliments à la fin de la période de cuisson minutée non différée. Utiliser le tableau suivant comme guide.

| RÉGLAGE                 | TYPE D'ALIMENTS  |
|-------------------------|--|
| PRODUITS DE BOULANGERIE | Biscuits, pains : à cuisson rapide, à levure; gâteaux : à étages, des anges; mets en sauce : entrées congelées, soufflés, biscuits, poisson.   |
| VIANDES                 | Pommes de terre au four; poulet : entier et en pièces; pain de viande; rôtis : porc, boeuf et jambon.<br>La dinde et la grosse volaille ne sont pas mentionnées car leur durée de cuisson varie. |
| AUTRES ALIMENTS         | Aliments cuisinés : frites, pépites, bâtonnets de poisson, pizza;<br>Tartes : fruits, crème  |

#### Utilisation :

Avant la conversion de la température de convection pour BAKED GOODS (produits de boulangerie) et OTHER FOODS (autres aliments), laisser le four préchauffer avant de mettre les aliments au four.

1. Appuyer sur BAKED GOODS (produits de boulangerie), MEATS (viandes) ou OTHER FOODS (autres aliments).
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson standard.

3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson standard.
4. Appuyer sur START (mise en marche).  
"CHECK FOOD AT" (vérifier les aliments à) et l'heure d'arrêt apparaîtront sur l'afficheur du four inférieur.  
Quand l'heure d'arrêt est atteinte, des signaux sonores seront entendus (si activés). Ouvrir la porte et vérifier les aliments.
5. Appuyer sur LOWER OVEN OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four inférieur) si les aliments sont à point  
**ou**
6. Fermer la porte pour continuer la cuisson.

#### Mise en marche différée :

## ! AVERTISSEMENT

### Risque d'empoisonnement alimentaire

**Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.**

**Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.**

Avant de régler la mise en marche différée, s'assurer que l'horloge est à la bonne heure. Voir la section "Horloge". La mise en marche différée ne devrait pas être utilisée pour des aliments tels que pains et gâteaux car ils pourraient ne pas bien cuire.

1. Appuyer sur BAKED GOODS (produits de boulangerie), MEATS (viandes) ou OTHER FOODS (autres aliments).
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson standard.
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson standard.
4. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).
5. Appuyer sur les touches numériques pour entrer l'heure d'arrêt.
6. Appuyer sur START (mise en marche).

L'heure de mise en marche est automatiquement calculée et affichée.

"DELAY" (délai) et l'heure d'arrêt apparaîtront également sur l'afficheur du four inférieur. Le compte à rebours de la barre verticale et le compte à rebours de la durée en minutes apparaîtront sur l'afficheur du four inférieur.

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allumera automatiquement.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four inférieur s'éteindra automatiquement et "End" (fin) apparaîtra sur l'afficheur du four inférieur.

Lorsque activés, les signaux sonores de fin de programme seront entendus. Par la suite, des signaux sonores de rappel seront entendus à intervalles d'une minute.

7. Appuyer sur LOWER OVEN OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four inférieur) ou ouvrir la porte du four inférieur pour effacer l'afficheur et/ou arrêter les signaux sonores de rappel.

## Mode Sabbat

Le mode Sabbath permet au four de demeurer sur un réglage de four jusqu'à ce qu'il soit désactivé.

Lorsque le mode Sabbath est programmé, seules les touches numériques et de mise en marche fonctionnent; aucun signal sonore ne sera entendu et les afficheurs n'indiqueront aucun message ou changements de température. Les icônes de source de chaleur clignoteront sur l'afficheur du four inférieur pendant 5 secondes avant et après que les éléments s'allument ou s'éteignent.

Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, la lampe du four ne s'allumera pas ou ne s'éteindra pas et les éléments de chauffage ne s'allumeront pas ou ne s'éteindront pas immédiatement.

Le mode Sabbath demeurera activé et gardera en mémoire la température de réglage après une panne de courant si le réglage a été fait avant la panne.

### Réglage :

Avant le réglage, s'assurer que le(s) four(s), la minuterie et la cuisson minutée sont désactivés.

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).  
Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 350°F (177°C). La température de cuisson peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).
2. Appuyer sur START (mise en marche).
3. Appuyer sur la touche numérique 6 et tenir jusqu'à ce que "SAb ON" apparaisse sur l'afficheur du four inférieur, environ 5 secondes.
4. Appuyer sur la touche numérique 6 pendant secondes, à tout moment, pour désactiver le mode Sabbath.  
L'afficheur du four inférieur retournera au mode inactif (sans indication).

## CHANGEMENT DE TEMPÉRATURE

La température du four peut être changée lorsque le four est au mode Sabbath. Aucun signal sonore ne sera entendu et aucun nouveau message ne sera affiché. Le changement de température du four peut prendre jusqu'à une demi-heure.

Les touches numériques 1 à 9 représentent diverses températures. Utiliser le tableau suivant comme guide.

| TOUCHE NUMÉRIQUE | TEMPÉRATURE DU FOUR |
|------------------|---------------------|
| 1                | 170°F (75°C)        |
| 2                | 200°F (95°C)        |
| 3                | 250°F (120°C)       |
| 4                | 300°F (150°C)       |
| 5                | 325°F (163°C)       |
| *6               | 350°F (177°C)       |
| 7                | 375°F (191°C)       |
| 8                | 400°F (204°C)       |
| 9                | 475°F (245°C)       |

\*Lorsque la touche numérique 6 est utilisée, il faut s'assurer d'appuyer sur la touche pendant seulement 1 seconde car c'est la touche qui peut aussi désactiver le mode Sabbath.

#### Pour changer la température :

1. Appuyer sur la touche numérique tel qu'indiqué dans le tableau.
2. Appuyer sur START (mise en marche).

### Levée du pain (sur certains modèles)

La levée du pain prépare la pâte pour la cuisson en faisant agir la levure. Suivre les directives de la recette comme guide.

#### Pour faire lever le pain :

Avant la première levée, placer la pâte dans un moule légèrement graissé et recouvrir de papier ciré, enduit de shortening. Placer sur la grille en position deux, puis placer la lèchefrite en position un. Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson" pour un dessin. Verser deux tasses (500 mL) d'eau bouillante dans la lèchefrite. Fermer la porte.

1. Appuyer sur BAKED GOODS (produits de boulangerie) pendant 5 secondes.  
L'afficheur indiquera 100°F (38°C).
2. Appuyer sur START (mise en marche).  
Laisser la pâte monter jusqu'à doubler de volume, en vérifiant après 20-25 minutes. La durée de levée dépend du type de pâte et de la quantité.
3. Appuyer sur LOWER OVEN OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four inférieur) lorsque la levée du pain est terminée.

Avant la deuxième levée, façonner la pâte, la placer dans un ou des moules et la recouvrir légèrement de pellicule de plastique enduite de vaporisant à cuisson. Suivre les mêmes étapes que précédemment concernant la position de la grille, la lèchefrite, l'eau et les opérations. Avant de faire cuire, enlever la pellicule de plastique.

### Cuisson minutée

#### ! AVERTISSEMENT

##### Risque d'empoisonnement alimentaire

**Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.**

**Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.**

La cuisson minutée permet au four d'être réglé pour s'allumer à une certaine heure du jour, cuire pendant un temps établi, et/ou s'arrêter automatiquement. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour des aliments tels que les pains et gâteaux parce qu'ils peuvent ne pas bien cuire.

#### Réglage de la durée de cuisson :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four), CONVECT BAKE (cuisson par convection) ou CONVECT ROAST (rôtiage par convection).  
Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
2. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
4. Appuyer sur START (mise en marche).  
L'heure de mise en marche, l'heure d'arrêt, le compte à rebours de la barre verticale et le compte à rebours du temps en minutes apparaîtront sur l'afficheur du four inférieur.  
Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four inférieur s'arrêtera automatiquement et "End" (fin) apparaîtra sur l'afficheur du four inférieur.  
Si activés, les signaux sonores de fin de programme seront entendus. Par la suite, des signaux sonores de rappel seront entendus à intervalles d'une minute.
5. Appuyer sur LOWER OVEN OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four inférieur) ou ouvrir la porte du four inférieur pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux sonores de rappel.

#### Réglage de l'heure de cuisson et de l'heure d'arrêt [delay start (mise en marche différée)] :

Avant le réglage, s'assurer que l'horloge est réglée à la bonne heure du jour. Voir la section "Horloge".

1. Appuyer sur BAKE (cuisson), CONVECT BAKE (cuisson par convection) ou CONVECT ROAST.  
Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
2. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
4. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).
5. Appuyer sur les touches numériques pour entrer l'heure du jour pour arrêter la cuisson.
6. Appuyer sur START (mise en marche).  
L'heure de mise en marche est automatiquement calculée et affichée.  
"DELAY" (délai) et l'heure d'arrêt apparaîtront aussi sur l'afficheur du four inférieur.

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allumera automatiquement. Le compte à rebours de la barre verticale et le compte à rebours du temps en minutes apparaîtront sur l'afficheur du four inférieur.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four inférieur s'éteindra automatiquement et "End" (fin) apparaîtra sur l'afficheur du four inférieur.

Si activés, des signaux sonores de fin de programme seront entendus. Par la suite, des signaux de rappel seront entendus à intervalles d'une minute.

7. Appuyer sur LOWER OVEN OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four inférieur) ou ouvrir la porte du four inférieur pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux sonores de rappel.

# ENTRETIEN DU FOUR

## Programme d'autonettoyage (sur certains modèles)

### ! AVERTISSEMENT



#### Risque de brûlures

**Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.**

**Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.**

**Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.**

**IMPORTANT :** La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Procéder à l'autonettoyage du four avant qu'il ne devienne très sale. Les saletés intenses nécessitent un nettoyage plus long et dégagent plus de fumée.

Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d'autonettoyage afin d'aider à éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer le ou les événets du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Selon votre modèle, voir la section "Évent du four" ou "Évents du four".

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité.

#### Préparation du four :

- Sortir du four la lèchefrite, la grille et les ustensiles de cuisson au four et, sur certains modèles, la sonde thermométrique.
- Sortir les grilles du four pour les garder brillantes et pour qu'elles glissent facilement. Voir la section "Nettoyage général" pour plus de renseignements.
- Enlever tout papier d'aluminium du four ; celui-ci risquerait de brûler ou de fondre et d'endommager le four.
- Nettoyer manuellement l'intérieur de la porte et une zone de 1 1/2" (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité. Cette section ne devient pas assez chaude au cours du programme d'autonettoyage pour pouvoir éliminer la saleté. Ne pas laisser de l'eau, un nettoyant, etc. pénétrer dans les fentes du cadre de la porte. Nettoyer cette zone avec un chiffon humide.

- Essuyer toute saleté décollée afin de réduire la fumée et d'éviter les dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.

#### Comment fonctionne le programme :

**IMPORTANT :** Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de fini luisant, des fissures minuscules et des sons saccadés.

Le programme d'autonettoyage utilise des températures très élevées, en brûlant les saletés pour les réduire en cendre.

Le four est prétréglé pour un programme de nettoyage de 3 h 30 minutes, mais le temps peut être changé. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 h 30 minutes pour des saletés légères et entre 3 h 30 minutes jusqu'à 4 h 30 minutes pour des saletés moyennes à abondantes.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Pour éviter de casser le verre, ne pas appliquer de chiffon froid humide sur le hublot de la porte interne avant qu'il n'ait complètement refroidi.

La lampe du four ne fonctionnera pas durant le programme d'autonettoyage.

Sur les modèles combinés, le four supérieur ne fonctionnera pas durant le programme d'autonettoyage.

#### Autonettoyage :

Avant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas.

1. Appuyer sur CLEAN (nettoyage).  
Appuyer sur les touches numériques pour établir une durée de nettoyage autre que 3 h 30 minutes. La durée de nettoyage peut être réglée entre 2 h 30 minutes et 4 h 30 minutes.
2. Appuyer sur START (mise en marche).  
La porte du four inférieur se verrouillera automatiquement. "DOOR LOCKED" (porte verrouillée) et l'heure de mise en marche et d'arrêt apparaîtront sur l'afficheur du four inférieur. La porte ne se déverrouillera pas avant que le four inférieur soit refroidi.  
Lorsque le programme est terminé et le four est refroidi, "End" (fin) apparaîtrra sur l'afficheur du four inférieur et "DOOR LOCKED" (porte verrouillée) s'effacera.
3. Appuyer sur n'importe quelle touche ou ouvrir la porte du four inférieur pour effacer l'affichage du four.

## Pour différer l'autonettoyage :

Avant de retarder la mise en marche de l'autonettoyage, s'assurer que l'horloge est réglée à la bonne heure du jour. Voir la section "Horloge". S'assurer également que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas.

### 1. Appuyer sur CLEAN (nettoyage).

Appuyer sur les touches numériques pour établir une durée de nettoyage autre que 3 h 30 minutes. La durée de nettoyage peut être réglée entre 2 h 30 minutes et 4 h 30 minutes.

### 2. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).

### 3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer l'heure du jour pour l'arrêt.

### 4. Appuyer sur START (mise en marche).

L'heure de mise en marche est automatiquement calculée et affichée.

La porte se verrouillera automatiquement et "DOOR LOCKED" (porte verrouillée), "DELAY" (délai), et l'heure d'arrêt apparaîtront aussi sur l'afficheur. La porte ne se déverrouillera pas avant que le four soit refroidi.

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four inférieur s'allumera automatiquement.

Lorsque le programme est terminé et le four est refroidi, "End" (fin) apparaîtra sur l'afficheur du four inférieur et "DOOR LOCKED" (porte verrouillée) s'effacera.

### 5. Appuyer sur n'importe quelle touche pour ouvrir la porte du four inférieur pour effacer l'affichage du four.

## Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment :

Appuyer sur LOWER OVEN OFF/CANCEL. Si la température est trop élevée, la porte demeurera verrouillée. Elle ne se déverrouillera pas jusqu'à ce que le four inférieur soit refroidi.

## Nettoyage général

**IMPORTANT :** Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four est froid. Toujours suivre les instructions sur l'étiquette des produits de nettoyage.

Le savon, l'eau et un linge doux ou une éponge sont suggérés en premier à moins d'avoir contreaire.

## ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

### Méthode de nettoyage :

Frotter dans le sens du grain pour éviter d'endommager le fini.

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable – Pièce n° 31464B (non incluse) : Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.
- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage : Rincer à l'eau propre et sécher avec un linge doux sans charpie.
- Vinaigre pour les taches d'eau dure.

Ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, nettoyants abrasifs, crème à polir pour table de cuisson, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rugueux ou certains essuie-tout. Des dommages peuvent survenir.

## EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

- Un nettoyant à vitre et des essuie-tout ou un tampon à récurer en plastique non abrasif : Appliquer le nettoyant à vitre sur un linge doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant tout-usage pour appareil ménager – Pièce n° 31662B (non inclus) : Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

## TABLEAU DE COMMANDE

Ne pas utiliser des nettoyants abrasifs, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rugueux ou certains essuie-tout en papier. Des dommages peuvent survenir.

- Un nettoyant à vitre, un linge doux ou une éponge :

Appliquer le nettoyant à vitre sur un linge doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.

## CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyant à four.

Les renversements d'aliments devraient être nettoyés lorsque le four est refroidi. Aux températures élevées, l'aliment réagit avec la porcelaine et des taches, éclats, piqûres ou marques blanchâtres peuvent survenir.

### Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage :  
Voir d'abord "Programme d'autonettoyage".

## GRILLES DU FOUR

- Programme d'autonettoyage :  
Voir d'abord "Programme d'autonettoyage". Il faut ôter les grilles sinon elles se décoloreront et deviendront plus difficiles à faire glisser. Dans ce cas, un léger revêtement d'huile végétale appliqué sur les glissières des grilles les aidera à mieux glisser.
- Tampon en laine d'acier

## SONDE THERMOMÉTRIQUE (sur certains modèles)

- Tampon à récurer en plastique

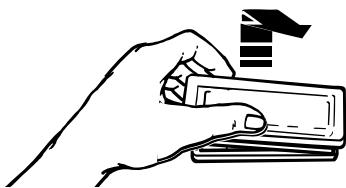
## Lampes du four

Les lampes du four sont des ampoules halogènes de 12 volts, 5 watts maximum. Elles s'allument lorsque la porte du four est ouverte. Sur les modèles de fours doubles, les lumières supérieure et inférieure s'allument lorsqu'une des portes du four est ouverte. Elles ne fonctionneront pas durant le programme d'autonettoyage. Lorsque la porte est fermée, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour les allumer ou les éteindre.

### Remplacement :

Avant le remplacement, s'assurer que le four est éteint et froid.

1. Interrompre le courant électrique.
2. Enlever le couvercle en verre des ampoules en saisissant le bord avant et en tirant.



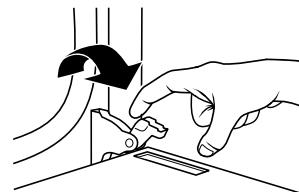
3. Enlever l'ampoule de la douille.
4. Remplacer l'ampoule en utilisant un chiffon ou en portant des gants de coton pour la manipulation. Ne pas toucher l'ampoule avec les doigts nus.
5. Réinstaller le couvercle de l'ampoule en l'emboîtant dans la paroi.
6. Rétablir le courant.

## Porte du four

Il n'est pas recommandé d'enlever la porte du four pour une utilisation normale. Toutefois, si la dépose est nécessaire, s'assurer que le four est éteint et froid. Puis, suivre ces instructions. La porte du four est lourde.

### Dépose :

1. Ouvrir la porte du four complètement.
2. Relever le verrou de charnière de chaque côté.



3. Fermer la porte du four aussi loin qu'elle peut aller.
4. Soulever la porte du four en la retenant de chaque côté. Continuer de maintenir la porte du four fermée et la dégager du châssis de la porte du four.



### Réinstallation :

1. Insérer les deux bras de suspension dans la porte.



2. Ouvrir la porte du four. Vous devriez entendre un déclic lors de la mise en place de la porte.
3. Remettre les leviers des charnières à la position verrouillée. Effectuer quelques manœuvres d'ouverture/fermeture de la porte du four pour vérifier le bon fonctionnement. En cas d'impossibilité d'ouverture ou de fermeture parfaite de la porte, répéter le processus de dépose et d'installation de la porte.

# DÉPANNAGE

Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.

## Rien ne fonctionne

- **Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?**  
Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
- **L'appareil est-il correctement raccordé?**  
Voir les instructions d'installation.

## Le four ne fonctionne pas

- **La commande électronique du four est-elle correctement réglée?** Voir la section "Tableau de commande électronique".
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?** Voir la section "Cuisson minutée".
- **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes est-il réglé?** Voir la section "Verrouillage des commandes".
- **Sur certains modèles, le mode Sabbat est-il réglé?** Voir la section "Mode Sabbat".
- **Sur les modèles à double four, l'autonettoyage est-il utilisé sur l'un des fours?** Quand un four est soumis à l'autonettoyage, l'autre four ne peut pas être réglé ou allumé.
- **Sur les modèles à double four, le four correct a-t-il été sélectionné?** Choisir d'abord UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).

## La température du four est trop élevée ou trop basse

- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d'être ajusté?** Voir la section "Commande de température du four".

## L'afficheur indique des messages

- **L'afficheur indique-t-il "PF", "PF id=27" ou "PF id=30"?**  
Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Voir la section "Affichage(s)". Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge si nécessaire. Voir la section "Horloge".
- **L'afficheur indique-t-il une lettre suivie d'un chiffre?**  
Effacer l'affichage. Voir la section "Affichage(s)". Si le signal réapparaît, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service".

## Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?** Fermer complètement la porte du four.
- **La fonction a-t-elle été entrée?** Voir la section "Programme d'autonettoyage".

- **Sur certains modèles, une mise en marche différée du programme d'autonettoyage a-t-elle été réglée?** Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?** Voir la section "Cuisson minutée".
- **Sur les modèles à double four, l'autonettoyage est-il utilisé sur l'un des fours?** Quand un four est soumis à l'autonettoyage, l'autre four ne peut pas être réglé au programme d'autonettoyage.

## Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **L'appareil est-il d'aplomb?** Mettre l'appareil d'aplomb. Voir les instructions d'installation.
- **La température correcte est-elle réglée?** Contre-vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
- **Le calibrage de la température du four est-il réglé correctement?** Voir la section "Commande de température du four".
- **Le four a-t-il été préchauffé?** Voir la section "Cuisson au four et rôtissage".
- **Le bon ustensile de cuisson a-t-il été employé?** Voir la section "Ustensiles de cuisson".
- **Les grilles sont-elles en bonne position?** Voir la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson".
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?** Voir la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson".
- **La pâte est-elle distribuée également dans le plat?** Vérifier pour s'assurer que la pâte est étalée uniformément dans le plat.
- **La durée appropriée de cuisson a-t-elle été utilisée?** Ajuster la durée de cuisson.
- **La porte a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?** En ouvrant la porte pour vérifier la cuisson, la chaleur du four s'échappe, ce qui peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
- **Les aliments cuits au four sont-ils trop bruns à la base?** Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
- **Les bords des croûtes à tarte ont-ils bruni trop tôt?** Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte, et/ou réduire la température de cuisson.

# ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section "Dépannage". Ce guide peut vous faire économiser le coût d'une visite de service. Si vous avez encore besoin d'aide, suivre les instructions ci-dessous.

Lors d'un appel, veuillez connaître la date d'achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l'appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

## Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'employer uniquement des pièces de rechange FSP®. Les pièces de rechange FSP® conviendront et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées avec la même précision utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil WHIRLPOOL®.

Pour obtenir des pièces de rechange FSP® dans votre région, nous contacter ou appeler le Centre de service désigné de Whirlpool le plus proche.

## Au Canada

Veuillez appeler sans frais le Centre d'interaction avec la clientèle de Whirlpool Canada LP au : **1-800-807-6777** ou visitez notre site Web [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca).

## Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils électroménagers.

- Consignes d'utilisation et d'entretien.
- Ventes d'accessoires et de pièces de rechange.
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. Les techniciens de service désignés par Whirlpool Canada LP sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

## Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à Whirlpool Canada LP à l'adresse suivante :

Centre pour l'eXpérience de la clientèle  
Whirlpool Canada LP  
1901 Minnesota Court  
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où on peut vous joindre dans la journée.

## Accessoires aux États-Unis

Pour commander des accessoires, téléphoner sans frais au Centre pour l'eXpérience de la clientèle de Whirlpool en composant le **1-800-807-6777** et en suivant les messages du menu. Ou visiter notre site Web à [www.whirlpoolappliances.ca](http://www.whirlpoolappliances.ca) et cliquer sur "Buy Accessories Online" (Acheter des accessoires en ligne).

# **GARANTIE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS WHIRLPOOL CORPORATION**

## **GARANTIE LIMITÉE**

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées "Whirlpool") paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Whirlpool. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque l'appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d'achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

## **ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE**

**La présente garantie limitée ne couvre pas :**

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consomptibles ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d'installation et/ou les instructions de l'opérateur ou de l'utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consomptibles ou de produits nettoyants non approuvés par Whirlpool.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à Whirlpool dans les 30 jours suivant la date d'achat.
6. Toute perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
8. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d'entretien Whirlpool autorisé n'est pas disponible.
10. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
11. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d'usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

Le coût d'une réparation ou des pièces de rechange dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

## **CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS**

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. WHIRLPOOL N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand Whirlpool autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Dépannage" du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section "Dépannage", de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section "Assistance ou service" ou en appelant Whirlpool. Aux É.-U., composer le **1-800-253-1301**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**.

1/08

**Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.**

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre gros appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique située sur le produit.

**Nom du marchand** \_\_\_\_\_

**Adresse** \_\_\_\_\_

**Numéro de téléphone** \_\_\_\_\_

**Numéro de modèle** \_\_\_\_\_

**Numéro de série** \_\_\_\_\_

**Date d'achat** \_\_\_\_\_

**W10192048A**

© 2008 Whirlpool Corporation.  
All rights reserved.  
Tous droits réservés.

® Registered Trademark/TM Trademark of Whirlpool, U.S.A., Whirlpool Canada LP Licensee in Canada  
® Marque déposée/TM Marque de commerce de Whirlpool, U.S.A., emploi sous licence par Whirlpool Canada LP au Canada

4/08  
Printed in U.S.A.  
Imprimé aux É.-U.